Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Betontank
Boden: Kies / Galets roulets
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,66

0,75l
FRH22002

Côtes du Rhône »Le Temps est venu«

Stéphane Ogier

Stéphane Ogier ist Winzer an der Nordrhône. Wer dort seinen Betrieb vergrößern will, tut sich schwer. Die Preise für Weinberge gehören hier zu den höchsten der Welt, weshalb hier die großen reichen Handelshäuser den Markt diktieren. Deshalb hat sich der junge Stéphane Ogier gen Süden orientiert, wo Rebland noch preiswert zu kriegen ist. Sechs Hektar hat er sich dort gekauft, wo die Böden geprägt sind von den berühmten »Galets roulés«, den uralten runden Kieselsteinen des Rhônetals. Das Klima hier ist extrem; auf einen kurzen kalten Winter folgt ein langer heißer Sommer mit intensiven Regenperioden, unterbrochen nur vom brutal wehenden Wind des Rhônetals, dem Mistral.

»Die Zeit ist gekommen« nennt Stéphane Ogier sein Abenteuer im Süden. Es besteht aus 80 % Grenache, jener typischen Rebsorte des Rhônetals, die wie keine andere dem Mistral und seinen Kräften zu widerstehen versteht. Der Rest sind Syrah, Mourvèdre und Cinsault. Leicht in der Farbe, delikat, seidig, schonend extrahiert, ein saftiges Maul von Wein. Dunkelwürzig im von der Grenache dominierten Bukett; pfeffrig steigt es aus dem Glas, orientalisch gewürzt mit balsamisch wirkender Reife und dichter Fruchtfülle, die an Brombeere, Holunder und schwarze Oliven erinnert. Ein zupackend deftiger Wein von gekonnt gezügelter Opulenz, der an kalten, grauen Abenden besonders gut mundet.

K&U
www.weinhalle.de