



## »La Cigale« K&U-Sonderedition

Agarrus | Serge Scherrer

Reiner Viognier. Die säureärmste Weißweinsorte des französischen Südens. Weil reinsortig und unfiltriert hier nur ein »Vin de France«, die unterste Stufe der französischen Qualitätspyramide. Blanker Hohn, weil dies alles, nur kein harmlos kleiner Wein ist. Man fühlt ihn, den harten Buntsandstein der kleinen Parzelle in der Nähe der Stadt Uzès. Man spürt sie, die niedrigen Erträge, im dichten, straffen Zug auf der Zunge, der an große weiße Burgunder erinnert. Der Wein wirkt weder breit noch schwer (wie die Rebsorte gern ausfällt), sondern fast leichtfüßig im Alkohol. Durch den Ausbau in neuen Barriques durchaus vom Holzeinfluss geprägt, aber so nobel, so fein und so raffiniert aromatisch umrahmt, daß er Staunen auslöst. Im Mundgefühl gibt er dann richtig Gas. Da beweist er Größe, mineralisch salzig und dezent rauchig in ein gelbfruchtiges Exoten-Bukett gehüllt, das so mundwässernd frisch agiert, wie es der legendären Rebsorte nur selten vergönnt ist.

Ein echtes Prachtexemplar also, das wir (auf bewußt wildem Etikett) den Zikaden des Südens gewidmet haben, »Cigale« auf französisch. Wenn sie ab 28°C ihr schnarrendes Konzert anstimmen, fühlt man sich im Süden. Doch es gibt unbedarfte Städter, die dieses ihnen unbekannte Geräusch im Urlaub so stört, daß sie auf den Bürgermeisterämtern ihrer kleinen Gastdörfer regelmäßig darum bitten, es abzustellen. Ernsthaft! Dieser lebensfernen Kluft zwischen Stadt und Land widmen wir unsere lebensfrohe Sonderedition, die sinnlich prompt in den warmen Süden katapultiert.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Naturwein | Unfiltriert |

ungeschönt | Minimal geschwefelt |

Aus einer Parzelle in Umstellung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,35

0,75l

FLA21456



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)