

»Claux d'Ozon« Rouge IGP Cevennes

Agarrus | Serge Scherrer

Claux d´Ozon. So weist das Kataster Serge Scherrers jüngst erworbenen Weinberg aus. Eine vollständig von Garrigue umgebene, geschützt liegende Südlage mit Blick auf das Städtchen Uzés. Knapp zwei Hektar Reben auf lehmigem Kalk. Syrah, Grenache und, man höre und staune, Tempranillo. Reben im besten Alter. Exzellentes Terroir. Ideale Lage ohne Nachbarn. Keine Pestizide, keine Abdrift. Ein Glücksfall mit vielversprechendem Potential.

Das gilt es in den kommenden Jahren zu wecken, meint Serge, denn bis 2016 wurde der Weinberg konventionell bewirtschaftet. Er hat sofort auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, trotzdem kann man in seinem ersten Jahrgang noch die konventionelle Bewirtschaftung schmecken. Edel wirkt der Wein in feinen, kühl agierenden Gerbstoffen, die ihm schlanken, eleganten Trinkfluß vermitteln. Frisch und hochwertig in der Wirkung im Mund. Die Ursprünglichkeit und Lebendigkeit im Mundgefühl aber, die spürbar natürliche, wilde und berührend unberührt wirkende Ausstrahlung seiner anderen Weine hat »Claux d´Ozon« noch nicht. Er wirkt irgendwie noch gebremst, noch nicht losgelassen, noch nicht frei im Mundgefühl, trotz minimalster Schwefelwerte. Sein Potential aber stellt er schon heute unter Beweis. Serge Scherrer gehört zu den kompetenten Vertretern der französischen Naturweinszene. Wenn sein kraftvoll würziger Rotwein aus dem Niemandsland zwischen Rhône und Languedoc dereinst zeigt, was die Lage wirklich kann, wird er zu den Großen der Cevennen gehören.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Minimal geschwefelt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,66

0,75l
FLA21451

K&U
www.weinhalle.de