

»La Vigne du Facteur« IGP Cevennes

Agarrus | Serge Scherrer

Seiner Mutation vom ehemaligen Postboten eines kleinen Städtchens im Süden Frankreichs zum international beachteten Naturwein-Winzer widmet Serge Scherrer den wichtigsten und bekanntesten Wein in seinem Portfolio »La vigne du Facteur«. In kleinen Edelstahltanks spontan vergoren, bis zur Abfüllung auf der Vollhefe gereift und erst bei der Abfüllung minimal geschwefelt. Naturwein, wie er sein sollte.

Der französische Süden läßt grüßen. Die Rebsorte Syrah dominiert mit expressivem Duft nach schwarzen Oliven und Veilchen. Unter dieser kühlen Oberfläche lauert die Expressivität der Grenache, mit weißem Pfeffer im Duft, kraftvoller Wärme in der Ausstrahlung und samtig deftiger Gerbstoffdichte auf der Zunge. Dunkelwürzige Beerenfrucht, feinmaschiges Netzwerk auf der Zunge und die wilde Pracht der für die Region so typischen Garrigue-Aromen steuert schließlich die große, verkannte rote Rebsorte des Südens bei, Carignan.

Serge Scherrer macht seinen »Facteur« nicht zum feinen Wein. Er hat ihn so ehrlich wie natürlich als ursprünglich kraftvollen Rotwein belassen, der an warme Abende im Süden erinnert, an denen man grillt und es sich gut gehen läßt. Ein Landarbeiter im Feinripp. Nachvollziehbar authentisch, hinreißend »einfach«. Rotwein mit Charisma. Weine wie dieser können für große Momente sorgen. Serge Scherrers Postbotenwein gelingt es mit jeder Flasche.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | unfiltriert | ungeschönt | Keine Zusatzstoffe |. Minimal geschwefelt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
FLA21450

K&U
www.weinhalle.de