



Fer Servadou »On l'appelle Braucol«

Arbeau

Fer Servadou. So heißt die Rebsorte, aus der dieser Rotwein gekeltert wurde. Die muß man nicht kennen. Sie gehört in das Rebsorten-Museum des französischen Südwestens. Dessen Weine werden vorwiegend in Frankreich getrunken, exportiert wird nur ein winziger Bruchteil der Produktion. Seit ein paar Jahren verändert sich die Region. Immer mehr junge Leute kehren, durch das Smartphone mit dem Rest der Welt und den Freunden verbunden, in die elterlichen Betriebe zurück und setzen dort spannend neue Akzente.

Auch die junge Anne Arbeau kehrte vor ein paar Jahren in den väterlichen Betrieb nördlich von Toulouse zurück. Um aus dem Nachteil einen Vorteil zu machen, schuf sie eine eigene Linie, die sich der Neu-Interpretation der kaum bekannten Rebsorten der Region verschrieben hat. Sie stellt auf biologischen Anbau um, erntet wieder von Hand statt mit der Maschine, arbeitet mit kurzen Maischestandzeiten, um die Extraktion der heftigen Gerbstoffe der lokalen Rebsorten zu zähmen, sie schwefelt kaum, und um die Preise zivil zu halten, hält sie den Aufwand im Ausbau in engen Grenzen. Ihre Weine reifen in großen, uralten Holzfässern.

Fer Servadou. Die rote Rebsorte der Region nördlich von Toulouse. Heißt dort auch Braucol. Geheimnisvoller Himbeerduft, prägnante Gerbstoffe, frische Säure. Anne mazeriert die dickschaligen Trauben ungewöhnlich kurz. Dadurch zähmt sie die Gerbstoffe so, daß der Wein nicht mehr trocken und adstringierend auf der Zunge wirkt, sondern angenehm süffig und charaktervoll geschmeidig, eher fruchtbeladen als austrocknend, über die Zunge gleitet. Anne geht es nicht darum, modische glatten Rotwein zu schaffen. Sie möchte die regionale Ausstrahlung der Rebsorte neu interpretieren. Wer sagt denn, daß die bisherige Stilistik »richtig« war. Sie war auch nur Ausdruck eines Zeitgeistes. Sie bringt sie uns ihren Fer Servadou in saftig präsenten Gerbstoffen näher, mit Niveau und Potenz in fröhlich fruchtigem Charme, der den rustikalen Charakter der Rebsorte gekonnt zähmt. Zu einem Preis, der kaum zu glauben ist, liefert sie grundsolide, originelle Weinfreude mit Anspruch. Ehrlich, unprätentiös, ungeschminkt und unkompliziert natürlich. Cool!

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert, minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,4

0,75l

FSW20102



www.weinhalle.de