



Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: < 1 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Besonderes: Extrem säurearm

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: 1

0,75l

FRH19004

Condrieu »La Combe de Mallevall«

Stéphane Ogier

Condrieu, eine kleine Appellation an der Nordrhône, die den exotischsten aller Weißweine Frankreichs hervorbringt. Wir aus nicht minder exotischer Rebsorte gekeltert: Viognier. Noch in den 1960er Jahren war die Rebsorte vom Aussterben bedroht, kaum mehr als 80 Hektar standen damals unter Reben. Heute erfreut sie sich wieder großer Beliebtheit. Im Weinberg extrem empfindlich, auf der Zunge extrem säurearm, im Duft spannend aromatisch. Viognier harmonisiert zu den Küchen Asiens, allen voran der vietnamesischen und thailändischen, perfekt. Condrieu kann alkoholisch schwer, geschmacklich plump und breit und charakterlich langweilig opulent ausfallen; er kann aber auch exotisch nach Papaya, Mango und Lychee duften und mineralisch pikant, cremig und exotisch gelb gewürzt ins Rennen gehen. Ein nicht zu später Lesezeitpunkt, kerngesunde Trauben und sensible Weinbereitung sind nötig, um aus der zickigen Rebsorte einen interessanten Weißwein zu keltern, der aber aus sämtlichen Schubladen fällt, die gemeinhin für Weißwein vorgesehen sind. Condrieu ist einmalig.

Stéphane Ogier, der sich als junger Winzer bereits großen Ruf erarbeitet hat, konnte 2008 zwei kleine Parzellen in Condrieu kaufen, La Combe und Mallevall. Unglaublich weiche, mundfüllend cremig und balsamisch wirkende Substanz kleidet den Mund aus; man sucht nach Säure, findet aber auch keine, trotzdem wirkt der Wein, als hätte er Säure. Stéphane Ogier erweist sich auch in seinem Condrieu als Meister, denn er schafft es, ihm pikante, fast salzige Mineralität zu verleihen, die an den Zungenrändern wie Säure wirkt und dem Wein faszinierend präzise Kontur verleiht, wie man sie nur selten in Condrieu findet. Präzision also statt Fülle und Opulent. Brillante Weinbereitung. Sanft und gelb wirkt der Wein im Mund, mundfüllend viskos. Lychee, Papaya, Mango, reife Aprikosen, feine Salzigkeit und pikante Würze statt Frucht; helle Frühlingsblüten setzen ätherisch prägnante Akzente im Duft. Ein gewöhnungsbedürftiger Weißwein, fremd aber spannend, eigenartig und ungewohnt, mit den eigenen Grenzen der Wahrnehmung konfrontierend. Weltweit einmalig in dieser mysteriös schwärmernischen Präzision, die sich in butterweicher Fülle ergeht. Condrieu ist Viognier und Viognier ist speziell. Kein populistischer Renner, auf den die Welt gewartet hat, aber brillante Herkunftsinterpretation, unverwechselbar und einmalig, und ein bewußtseinserweiterndes Weinerlebnis, das pures Weinerleben garantiert, physisch wie intellektuell.

Sollte im Laufe der nächsten fünf Jahre getrunken werden.



www.weinhalle.de