



2019

## »L'Agachon« Côtes de Provence Rouge AOP Clos de l'Ours

»Agachon ist mein Rotwein für den Durst« meint Fabien Broton. Er leitet das Weingut der Familie angenehm unaufgeregt und souverän zusammen mit seiner Schwester Emilie, die für Verkauf und Export verantwortlich zeichnet. Es ist eine originelle Cuvée aus halb Carignan und Cinsault, den großen traditionellen roten Rebsorten der Provence. 60 Jahre alte Rebstöcke verleihen ihr Tiefe und physische Substanz im Mundgefühl. Intensiv duftet sie nach roten und schwarzen Früchten. Betörend ihre Frische im Trunk, die sich in aufregend pfeffriger und minziger Würze Bahn bricht. Ihre Gerbstoffe agieren dicht und kompakt, anspruchsvoll präsent, aber auch so geschmeidig und fein, daß sie Trinkfluß auslösen. Die lang am Gaumen nachklingende, pikant würzige Mineralität wird von einer Säurestruktur getragen, die sich den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht verdankt, die den Weinen aus dem Hinterland der Provence ihren so besonderen Charakter verleihen.

Fabien und Emilie haben die Weine ihres jungen Familienbetriebes engagiert und zielstrebig binnen weniger Jahre an die Spitze in der Provence katapultiert. Mittels klugen Vertriebs und kompetenten Handwerks im Einklang mit der Natur. Sie entrapen ihre von Hand geernteten Trauben, extrahieren sie schonend und vergären ausschließlich mit wilden Naturhefen ohne Eingriffe oder Korrekturen. Anschließend reifen sie »Agachon« ein Jahr auf der Feinhefe in großen alten Eichenfässern und füllen ihn ohne Klärung oder Filtration ab. Naturwein mit minimaler Schwefelung. Leider nur limitiert verfügbar. Er verdreht Ihnen mit seiner delikaten Kraftentfaltung und seidigen Eleganz garantiert den Kopf und ist unsere besondere Empfehlung zu Pilzen und Wild für Ihre Herbstküche ...

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,0 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Frei von önologischen Zusätzen | ungeschönt | unfiltriert | niedrig im Schwefel  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,45

0,75l

**22,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FPR19203



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