



2020

»L'Insoumis« Vin de France Rouge

»Agarrus« | Serge Scherrer

»L'Insoumis«, übersetzt »der Ungehorsame« oder »der Aufmüpfige«. Serge Scherrer schmückt die Flasche nicht umsonst mit einem aufmüpfig kämpferischen Bauern auf dem Traktor. Es geht schließlich um die Rebsorte Carignan, der er diesen Wein widmet. Sie will verteidigt werden gegen die EU und deren Rodungsprämien, weil die ungeliebte Rebsorte über Jahrzehnte den Ruf des unedlen Massenträgers im französischen Süden genoß, den man nun loswerden will. Dabei kann sie gar nichts dafür, denn es waren und sind gierige Winzer und skrupellose Billigweinabfüller, die ihr Erträge abnötigten, die nur gruselige Tropfen hervorbringen konnten. Heute ist Carignan die erklärte Lieblings-Rebsorte der alternativen Winzerszene Südfrankreichs. Ihre alten Reben, oft über hundert Jahre alt, liefern Charakter und Eigenart begeisternder Qualität. Man muß sie nur in den Erträgen zügeln und darf sie nicht zu spät ernten, dann widersteht die große alte Rebsorte des Mittelmeer-Raums nicht nur den Herausforderungen des Klimawandels souverän, dann kann sie auch Qualitäten liefern, die atemberaubend ausfallen.

Serge Scherrer inszeniert seine Carignan als herzhaft deftigen Vin de France, der untersten Kategorie der französischen Qualitätsleiter. Das muß er, weil sie reinsortig in den Statuten der südfranzösischen Appellationen nicht vorgesehen ist. Bürokratie gegen Vielfalt und Originalität.

Sein »L'Insoumis« ist eine Aroma-Bombe. Deftig, expressiv, ungestüm natürlich und herrlich wild. Dunkle würzige Frucht steht über dem Glas, durchsetzt mit ein wenig Reduktion, dem klassischen China-Böller-Duft, der nach wenigen Minuten im Glas verschwindet. Frische Säure kompensiert die Kraft des Alkohols, macht den Wein frisch und belebend fröhlich in Trunk und Geschmack. Ein wilder, aber auch fröhlicher Geselle, der sich unbeschwert und ohne Stress ans Werk macht. Bauernwein im leicht verschwitzten Unterhemd. Ursprünglich, ungezähmt, kaum geschwefelt und so naturbelassen, wie ihn die Natur in den Tank gebracht hat. Südfranzösischer Realo-Wein. Bereichert jede fröhliche Runde und verbreitet in Herbst und Winter seelenerwärmend gute Stimmung.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 0,3 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert und ungeschönt
| Naturwein, minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,66

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA20454



www.weinhalle.de