



2019

»Claus d'Ozon« Rouge IGP Cevennes

»Agarrus« | Serge Scherrer

Claus d'Ozon. So weist das Kataster Serge Scherrers jüngst erworbenen Weinberg aus. Eine vollständig von Garrigue umgebene, geschützt liegende Südlage mit Blick auf das Städtchen Uzès. Knapp zwei Hektar Reben auf lehmigem Kalk. Syrah, Grenache und, man höre und staune, Tempranillo. Reben im besten Alter. Exzellentes Terroir. Ideale Lage ohne Nachbarn. Keine Pestizide, keine Abdrift. Ein Glücksfall mit vielversprechendem Potential.

Das gilt es in den kommenden Jahren zu wecken, meint Serge, denn bis 2016 wurde der Weinberg konventionell bewirtschaftet. Er hat sofort auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, trotzdem kann man in seinem ersten Jahrgang noch die konventionelle Bewirtschaftung schmecken. Edel wirkt der Wein in feinen, kühl agierenden Gerbstoffen, die ihm schlanken, eleganten Trinkfluß vermitteln. Frisch und hochwertig in der Wirkung im Mund. Die Ursprünglichkeit und Lebendigkeit im Mundgefühl aber, die spürbar natürliche, wilde und berührend unberührt wirkende Ausstrahlung seiner anderen Weine hat »Claus d'Ozon« noch nicht. Er wirkt irgendwie noch gebremst, noch nicht losgelassen, noch nicht frei im Mundgefühl, trotz minimalster Schwefelwerte. Sein Potential aber stellt er schon heute unter Beweis. Serge Scherrer gehört zu den kompetenten Vertretern der französischen Naturweinszene. Wenn sein kraftvoll würziger Rotwein aus dem Niemandsland zwischen Rhône und Languedoc dereinst zeigt, was die Lage wirklich kann, wird er zu den Großen der Cevennes gehören.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023

Restzucker: 0,7 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert und ungeschönt
abgefüllt. Minimal geschwefelt.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,66

0,75l

13,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA19451



www.weinhalle.de