



»Autres Horizons« IGP Cevennes blanc

Agarrus | Serge Scherrer

Die Rebsorte Colombard kommt aus dem französischen Südwesten. Dort produziert sie in kühl-feuchtem Atlantikklima vor allem Menge, weshalb man sie dort überwiegend zu Grundwein für die Produktion von Armagnac verarbeitet. Fehlt der Regen, liefern die Rebstöcke nur wenige Trauben mit kleinen Beeren. Bei Serge Scherrer stehen die Colombard-Reben am Fuße der südfranzösischen Cevennen auf magerem, trockenem Lehm-Kalk-Boden, der entsprechend kleine Erträge liefert.

Serges «Autres Horizons» besteht zu 70 % aus der Rebsorte Grenache blanc, der Rest ist besagter Colombard. Eine beinahe ideale Assemblage, in der die Grenache für Fülle, die Colombard für mundwässernde Frische sorgt. Die sonnenliebende Grenache sorgt für Fülle und warme gelbe Aromen, die zwischen Zitrusfrüchten und Birne changieren. Die Colombard trumpft mit knackig-frischem Mundgefühl, das den Wein zum großartigen Begleiter frischer Meeresfrüchten macht, aber auch zu kurz gegarten Gartengemüsen perfekt harmoniert.

Die Rebsorten für den «Autres Horizons» werden getrennt vinifiziert. Nach der Handlese kommen sie über Nacht in die Kühlkammer, damit die ersten Verarbeitungsschritte möglichst langsam erfolgen können, ohne Oxidation oder einen zu raschen Beginn der Gärung zu riskieren. Das Pressen der Trauben zieht sich über mehrere Stunden, was soviel Schalenkontakt des Saftes erlaubt, dass eine dezent griffige Textur im Wein entsteht. Vergoren wird dann mit den wilden Weinbergshefen bei konstant 17 Grad über zwei bis drei Wochen. Obwohl die Grenache auch die malolaktische Gärung durchläuft, besitzt der Wein am Ende einen Gesamtsäuregehalt von 4,7g/l bei einem ph von 3,1. Werte, von denen viele Winzer des Südens nur träumen können.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | Unfiltriert | ungeschönt | Minimal geschwefelt |

Aus Umstellung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

FLA22452



www.weinhalle.de