

# 2019 Sept Viognier

SEPT - BEKAA, LIBANON



Ursprünglich stammt Viognier aus der Gemeinde Condrieu an der nördlichen Rhône und liefert dort eindrucksvolle, aromatische Weine mit viel Schmelz ab. Mittlerweile hat sie in der neuen Welt und im gesamten Mittelmeerraum Fuß gefasst. Manchmal gerät sie sehr pomadig, zu schwer und fett. Das ist dann nicht so unser Ding. Im Bekaa Tal, auf 900 Meter Meereshöhe auf dem ummauerten Gelände einer alten Jesuitenschule und auf den eisenhaltigen Tonböden funktioniert sie wunderbar. Dieser Viognier aus einer 20 Jahre alten Anlage hat die typisch floralen Noten und den klassischen Pfirsichduft, aber sehr elegant und vor allem mit einer steinigen Mineralität. Nach einer 12- bis 18-stündigen Mazerationszeit und kompletter Entrappung erfolgt die Pressung in der Holzkelter. Spontane Vergärung im Edelstahl und Lagerung bis zu einem Jahr auf der Vollhefe, ohne Batonnage (aufrühren der Hefe), kommt der Stoff auf die Flasche. Wunderbar großzügig und duftig. 2000 Flaschen wurden produziert.

<b>Rebsorte</b> Viognier	<b>Region</b> Bekaa	<b>Restzucker</b> <1,5 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gebirgsklima mit mediterranem Einfluss	<b>Appellation</b> Wine of Lebanon	<b>Säure</b> 3,9 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 15
<b>Boden</b> eisenhaltiger roter Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Sept Winery, 6R86+34 Nahleh, Libanon
<b>Höhe über N.N.</b> 900 Meter	<b>Ausbau</b> 8 bis 12 Monate im Edelstahlgebilde auf der Vollhefe	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Im Jahr 2011 hat der vom Pariser Finanzmarkt desillusionierte Berater Maher Harb auf dem von seinem Vater (dieser starb im Bürgerkrieg 1975-1990) geerbten Land in den Bergen von Batroun, ca. 1000 Meter über dem Mittelmeer, ein Weingut gegründet. Es war der Weg zurück zu seinen Wurzeln und 2016 war der erste Jahrgang. In dem Ort Nehla, der nur über kurvenreiche mäandernde Strecken zu erreichen ist, arbeitet er als derzeit einzig bekannter Winzer des Landes nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen. Viele Kenner der dortigen Weinszene attestieren ihm ein großes Talent, extrem viel Leidenschaft für seine Herkunft und eine glorreiche Zukunft.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.