Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 3,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® und Biodyvin® zertifiziert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,15

0,75l
FJU07180

Crémant du Jura »Extra Brut«

Stéphane Tissot

Stéphane Tissots brillanter Crémant du Jura »Extra Brut« ist eine überzeugend selbstbewußte Champagner-Alternative. Crémant hat weniger Mousseux und Druck als Champagner, weshalb er etwas weicher und milder in der Perlung daherkommt. Bei Stéphane Tissot geht es, wie nicht anders zu erwarten, kompromisslos ans Werk.

Sein Crémant überzeugt durch nahezu identische Qualität, wie sie guter Champagner auf die Zunge perlt. Er duftet und schmeckt etwas anders, weil er von anderen Böden und aus anderem Klima als Champagner kommt, aber auch er besteht aus Chardonnay und Pinot Noir und ist bewußt trocken, ohne zugefügten Dosagezucker, als »Extra Brut« deklariert.

Den Grundwein vergor Stéphane Tissot spontan im gebrauchten Barrique. Lange durfte er dort auf der Hefe reifen. Dann vegor er ihn zum zweiten Mal auf der Flasche über drei Jahre auf der Hefe, um besonders feines und anhaltendes Mousseux zu erzielen. Es ist also kein Wunder, wenn dieser harmlose und preiswerte »Crémant du Jura« in Stil und Ausstrahlung durchaus an die frühen Champagner von Jacques Selosse oder Jacquesson erinnert, strahlend frisch, aber auch reif und komplex von der Hefe geprägt, vielschichtiger und anspruchsvoller in Bukett und Struktur, als man es von einfachem Brut-Champager kennt und gewohnt ist. Im Mund agiert feine, cremige Perlage in einem vom langen Hefelager erstaunlich weich wirkenden Mundgefühl. Fast sanft agiert Stéphane Tissots Crémant im Trunk, anspruchsvoll und vielschichtig im Geschmack und perfekt entwickelt in der Aromatik, ultratrocken in der Wirkung am Gaumen. Weil die Kohlensäure konserviert, hat Stéphane Tissot diesen Crémant während der gesamten Verarbeitung nicht geschwefelt. Prickelnd frischen Hochgenuß für Genießer mit Anspruch und Erfahrung verspricht dieser Crémant aus dem Jura also, den Stéphane Tissot inzwischen übrigens maßgeblich für uns produziert. Ein Glücksfall in Sachen Crémant. A votre santé!

K&U
www.weinhalle.de