

Crémant BBF »Extra Brut« Blanc de Blancs

Stéphane Tissot

Eine ganz besondere Cuvée produziert Stéphane Tissot nur in besonderen Jahren, den raren Crémant »BBF«. Ein »Blanc de Blancs«, reiner Chardonnay. Dessen Reben stehen auf zwei verschiedenen Bodenformationen, Kalk und Kiesel. Ihr Most wird direkt aus der Kelter in gebrauchten Barriques spontan vergoren und über ein Jahr hinweg auf der Vollhefe ausgebaut. Anschließend kommt er mit der berühmten Hefe-Zucker-Lösung zur Kohlensäurebildung der zweiten Gärung auf die Flasche und entwickelt dort über 52 Monate hinweg seine ultrafeine, nachhaltige Perlung, die diesen knochentrockenen Crémant zum hochwertigen Schaumweinerlebnis macht, das mit Champagner nicht verglichen werden will, weil es dazu viel zu eigenständig und selbstbewußt auftritt.

Stéphane Tissot hat ihn nicht dosiert, er besitzt also nur 2 g/l Restzucker. Damit ist er eigentlich »Brut Nature«, auch wenn Stéphane Tissot ihn als »Extra Brut« deklariert. Es erwartet sie ein knochentrockener, aber alles andere als saurer Crémant, dessen saftige Cremigkeit und hefiger Charakter bei unseren Kunden so große Begeisterung auslöst, daß wir nie genug von ihm bekommen. Er macht seinen Namen zum Programm: Ein »Blanc de Blancs« aus reinem Chardonnay, dessen Grundwein im »fut«, also im Holzfaß, ausgebaut wurde: BBF.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® und Biodyvin® zertifiziert | ungeschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,1

0,75l
FJU08182

K&U
www.weinhalle.de