

Alkohol: 13.5 Vol % Trinkbar ab: sofort Optimale Reife: - 2025+ Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nur minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Schönung: Keine pH-Wert: 3,24

0,75l FJU20105

Arbois Chardonnay »Les Graviers«

Stéphane Tissot

Der exemplarische Einfluß der Hefe auf den Wein. Biowinzer Stéphane Tissot zelebriert ihn wie kein anderer in Chardonnays, wie sie so nur im französischen Jura entstehen. Sein »Les Graviers« stammt von kieseligen Lehmböden. Duftigkeit und Transparenz in rassiger Säure und fast kristallin wirkendem Mundgefühl. Schwer zu beschreiben. Aromatisch verstörend komplex. Aufregend frisch im Mundgefühl, das spürbar salzige Mineralität zelebriert. Raffiniert steinige und nussig schmeckende Länge, Einfluß der Hefe. Spontan vergoren, 18 Monate auf der Vollhefe gereift. Rasant originell, eigenartig, charaktervoll. Chardonnay-Wahnsinn für Fortgeschrittene. Zu deftiger Regionalküche, zu Hartkäsen wie Comté oder ?einfach so? zur Meditation.

