Crémant du Jura »Extra Brut«

Stéphane Tissot

Stéphane Tissots brillanter Crémant du Jura »Extra Brut« ist die selbstbewußte Champagner-Alternative. Bei ihm geht es, wie nicht anders zu erwarten, kompromisslos ans Werk. Sein Crémant überzeugt durch Champagner-Qualität. Er duftet und schmeckt etwas anders, weil er von anderen Böden und aus anderem Klima als Champagner kommt, besteht aber ebenfalls aus Chardonnay und Pinot Noir und ist bewußt trocken als »Extra Brut« deklariert.

Den Grundwein vergor er spontan im gebrauchten Barrique. Lange reifte er dort auf der Hefe. Dann vegor er ihn zum zweiten Mal auf der Flasche über drei Jahre auf der Hefe, um besonders feines und anhaltendes Mousseux zu erzielen. Deshalb erinnert dieser harmlose und preiswerte »Crémant du Jura« in Stil und Ausstrahlung durchaus an die frühen Champagner von Jacques Selosse oder Jacquesson, 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 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. Ein Glücksfall in Sachen Crémant. A votre santé!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 3,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® und Biodyvin® zertifiziert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,15

0,75l
FJU07180

K&U
www.weinhalle.de