Trousseau »Amphore«

Stéphane Tissot

Stéphane Tissot experimentiert auch mit Amphoren. Er tut das, anders als andere, mit stehenden Amphoren aus französischer Produktion. Sein Trousseau des großen Jahrgangs 2019 harmoniert mit dem irdenen Behältnis derart gut, daß wir begeistert waren und alles daran setzten, von den 600 Flaschen, die es von dem Wein gibt, wenigstens ein paar zu ergattern. Gesagt, getan. Die pikante Säure der alten roten Rebsorte integriert sich unerwartet samtig und weich in ein fast schon mystisch transparentes Rotweingefühl im Mund. Dicht wirkt es, kühl fließt es, feinkörnig ist es und sensibel agiert es auf der Zunge. Die Amphore scheint hier eher chemisch und physikalisch zu wirken als aromatisch oder geschmacklich.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch (Biodyvin®)
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,35

0,75l
FJU20123

K&U
www.weinhalle.de