



Trousseau »Singulier« Arbois

Stéphane Tissot

Charaktervolle Rebsorte aus dem französischen Jura im Osten Frankreichs: Trousseau. Kaum bekannt, autochthon, rot und nur noch auf wenigen Hektar angebaut. Vermutlich, weil sie der derzeitigen Rotweinmode so gar nicht entsprechen will. Auch in einem großen Jahr wie 2019 fällt sie transparent zartrot aus, zeigt sich dafür im Bukett aber dunkelwürzig nach Pfeffer, Lorbeer, zerstoßenem Wacholder und schwarzer Johannisbeere duftend, nach Kirsche und anderen roten Früchten. Fast schon ätherisch expressiv präsentiert sich der Wein im Glas.

Im Mund dicht und konzentriert, in der Farbe aber so hellfarbig, daß man zarte Gerbstoffe erwartet, die sich hier aber unerwartet trocken und spröde in zwar transparenter Intensität, aber auch markantem Säure- und Tanningerüst auf die Zunge entladen. Deftige Pfeffrigkeit füllt den Mund in satter Konzentration. Der Wein wurde ohne zusätzliche Schwefelung abgefüllt, wirkt deswegen trotz seiner erfrischend spröden Art irgendwie scheu und zurückhaltend, zwar konzentriert und dicht, aber auch ungewohnt straff und säurebetont im Mundgefühl.

Stéphane Tissot nennt ihn »Singulier«, weil er ihn aus einer einzigen Rebsorte gekeltert hat. Deren Trauben stammen aus 5 verschiedenen Lagen, die allesamt auf Kalkgeröll stehen, mit fettem Lias-Ton als Auflage. Die Rebstöcke sind zwischen 10 bis 80 Jahre alt, vereinen also die Frische der Jugend mit der Konzentration des Alters. Wir empfehlen, den Wein 2-3 h vor Genuß zu dekantieren und empfehlen ihn vor allem als Begleiter zu deftig regionaler Alltagsküche, wie zu feiner Hochküche, die dann aber intensiv und durchaus fett und gehaltvoll sein sollte. Dafür ist er gemacht, da gewinnt er Freunde.

Trousseau reift wie großer Nebbiolo mühelos über zwanzig und mehr Jahre und Stéphane Tissots ist einer der besten seiner Art im Jura. Von einem Winzer, der sein Metier beherrscht.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Biodyvin® zertifiziert |
nicht zusätzlich geschwefelt |

Naturwein | ungeschönt | unfiltriert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,45

0,75l

FJU19103



www.weinhalle.de