



Poulsard »Vieilles Vignes«

Stéphane Tissot

Poulsard, die große rote Rebsorte des französischen Jura, autochthon und unbekanntes Ursprungs. Ihre Beeren sind auffallend langförmig, groß und dünnchalig. Deshalb fällt ihr Wein erstaunlich hellfarbig aus, enthalten ihre Beerenschalen doch so wenig Farbpigmente, daß auch längere Maischestandzeit keine intensivere Farbausbeute bringt. So mancher Poulsard gleicht deshalb eher einem Rosé als vermeintlich »seriosem«, weil farbintensivem Rotwein. Trotzdem reift ein guter Poulsard über zehn und mehr Jahre ausgezeichnet.

Poulsard wird kaum noch angebaut. Vermutlich, weil seine Farbausbeute so hell ausfällt, was immer weniger Weintrinker verstehen und akzeptieren, nachdem inzwischen selbst billigste Rotweine »schön« dunkel ausfallen (was allerdings fast immer unnatürlichen Ursprungs ist). Zudem entwickelt die Rebsorte erstaunlich frische, aber spröde Gerbstoffe und erinnert damit an norditalienischen Nebbiolo, der auch eher hell in der Farbe ausfällt, vor Gerbstoffen aber nur so strotzt. Ausnahmen in der Weinwelt, weil ihre Farbe nicht der geschmacklichen Wirkung ihrer Gerbstoffe entspricht. Stéphane Tissots Poulsard von alten Reben ist ein extrem charaktvoller und anspruchsvoller Rotwein, den wir ausschließlich als Speisenbegleiter zu deftig regionaler Kost empfehlen. Da geht er ab, als wäre er nicht zu bremsen und seine vorher harten und spröden Gerbstoffe wirken plötzlich erfrischend und wohltuend lebendig. Zu deftigen Grillgerichten, zu Raclette, gut gewürzten Geflügelgerichten und regionalen handwerklich produzierten Wurstwaren. Es lebe die Vielfalt im Rotwein!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,45

0,75l
FJU20109



www.weinhalle.de