Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® und Biodyvin® zertifiziert | nicht zusätzlich geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,25

0,75l
FJU14183

Crémant du Jura Rosé »Extra Brut«

Stéphane Tissot

Stéphane Tissots brillante Crémants aus dem französischen Jura gehören seit vielen Jahren zu den beliebtesten Schaumweinen in unserem Programm. Ihnen widmet er aber auch besonderes Engagement. So hat er über viele Jahre die Physiologie seiner Reben umgestellt, entblättert z. B. nicht mehr, gipfelt nicht mehr und hat die Begrünung verändert, um Trauben mit niedrigerer Zuckergradation zu erhalten, die später als bisher ausreifen. Das ist in der Schaumweinherstellung wichtig, weil dort der Alkoholgehalt (inkl. der Erhöhung durch die Flaschengärung) nicht 12,5 Vol.% überschreiten soll.

Deshalb keltert Stéphane Tissot seinen Crémant Rosé z. B. auch aus den angestammten lokalen Rebsorten Trousseau und Poulsard, deren Grundwein er partiell in gebrauchten Barriques ausbaut. Sie liefern niedrigere Gradation. Den Rest der Cuvée macht hier mit 60% Pinot Noir aus. Ergebnis ist ein brillant hefiger, rassig frischer, vornehm feinperliger, weil lange auf der Hefe der zweiten Gärung gereifter, Rosé-Cremant, dessen relativ dunkle Farbe signalisiert, daß es sich hier um einen Saignée-Rosé aus ausschließlich roten Rebsorten handelt. Deren feinherbe Gerbstoffe tragen ihn sinnlich spannend und anregend über die Zunge, verleihen ihm Griff, Struktur und einen Nachhall, der in rasant würziger Frische und raffiniert prickelnder Perlung lange am Gaumen ausklingt. Spannend entspannend und eine so hochwertige wie originelle Champagner-Alternative.

K&U
www.weinhalle.de