

Poulsard »Amphore«

Stéphane Tissot

Poulsard ist keine Rebsorte, die man kennen muß. Sie wird nur im Französischen Jura an der Grenze zur Schweiz auf wenigen Hektar angebaut und ist zudem auch noch geschmacklich ausgesprochen zickig. In ihrer spröden Gerbstoffwirkung, die den Mund mit mehlig wirkender Physis auskleidet, die zur Harmonisierung in der begleitenden Küche viel Fett braucht, erinnert sie an traditionelle Nebbiolo aus dem Alto Piemonte. Und dann ist sie trotz der präsenten Gerbstoffe auch noch hellfarbig transparent, hat also kaum Farbpigmente, und provoziert zudem mit frischer Säure. Ein origineller Rotwein weit weg vom Mainstream.Dafür hat Poulsard unverwechselbare Eigenart und mutig kantigen Charakter. Lokalkolorit, buchstäbliche Regionalität, die Abweichung von der Norm. Meisterwinzer Stéphane Tissot widmet sich der Rebsorte mit Hingabe. Sein Poulsard genießt nicht umsonst Kultstatus. Er baut ihn seit vielen Jahren in großen italienischen Amphoren aus. Ton ist basisches Material, das eine permanente natürliche Entsäuerung bewirkt, die den Wein spürbar harmonisiert. Zusätzlich verlängern sich durch den kontrollierten Sauerstoff-Zutritt in der Amphore die Gerbstoffketten und so präsentiert sich Stéphanes Poulsard aus der Amphore in anderer Konstitution als aus dem Holzfaß - milder, weicher, dichter, irgendwie auch erdig ernsthaft und doch zugänglich und spannend »anders«. Hier besorgt die Physik die Harmonie zwischen Rebsorte und Ausbau.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert | ungeschönt | uniltriert | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FJU20112

K&U
www.weinhalle.de