

Arbois »DD« sans soufre

Stéphane Tissot

Rotwein für Neugierige, Naturwein-Freaks und Eingeweihte. Einer unserer wildesten Rotweine im Programm ist »DD«. Eine aufregend ungewohnte Cuvée aus Pinot Noir, Trousseau und Poulsard, den alten, autochthonen roten Rebsorten des französischen Jura. Gemeinsam verarbeitet, mit Stiel und Stengel gemeinsam eingemaischt und mazeriert. Deshalb bewirtschaftet Stephane Tissot 50 Hektar, damit er hinterher wenigsten den Ertrag von 17 oder 18 Hektar im Keller hat. Ohne die Panik, die deutsche Winzer schon beim winzigsten Hauch von Peronosporabefällt.....

m Mund das pure Gegenteil von dem, was man erwartet, wenn man an Rotwein denkt. Stéphane Tissot sprengt mit seinem provokanten Natur-»DD« gewohnte Rotwein-Konventionen. Eine neue Welt tut sich auf: Rotwein wider den Strom, aber mitten im Zeitgeist; effizient und zielführend auf der Zunge in herben Gerbstoffen, die wie aus dem Hinterhalt plötzlich zupacken, griffig, delikat und irgendwie erfrischend, aber auch ungewohnt schlank im Mundgefühl, gezogen von einer deftig agierenden Säure, die so nur in schwefelfrei ausgebauten Rotweinen zu erleben ist: Offen im Mund, ohne Begrenzung, das Weite suchend im Mundgefühl und trotzdem ultrapräzise in Spur und Wirkung auf der Zunge. Mutig wilder Naturwein, der erfolgreich auszutesten versteht, wie weit die Natur im Wein Natur sein kann und darf. Nur wer wagt, gewinnt.

Harmoniert verblüffend zu allen Gemüsen und Blattsalaten, die noch Bitterkeit wagen, und zu gegrilltem See-Fisch läuft er zur Hochform auf. Bitte kühl servieren.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodyvin® | unfiltriert | ungeschwefelt | ungeschönt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,31

1,5l
FJU20113M

K&U
www.weinhalle.de