



2016

Arbois »DD« sans soufre

Stéphane Tissot

Vorsicht, nur für Eingeweihte. Einer unserer wildesten Rotweine im Programm. »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. Liefert im großen Jahrgang 2016 maximal natürliche Farbintensität, merkwürdig hellfarbig, naturtrüb und mit Reflexen, die auf Reife schließen lassen, tatsächlich aber vom Trousseau stammen, der kaum Farbpigmente enthält. In Konzentration, Extraktion, Alkoholgehalt, Ausstrahlung und Mundgefühl provozierend anders als alles, was man bisher im Mund hatte. Ohne Schwefel ausgebaut und abgefüllt, deshalb nur noch den natürlich bei der spontanen Vergärung entstandenen Schwefel enthaltend. Wird trotzdem ausgezeichnet reifen, sich vortrefflich über Jahre entfalten. Erfahrung.

Im 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, delikats 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.

Harmonisiert 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: 0,7 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Bodyvin® | unfiltriert | ungeschwefelt | ungeschönt.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FJU16113



www.weinhalle.de