



2019

Arbois »DD« sans soufre

Stéphane Tissot

Rotwein für Neugierige, Naturwein-Freaks und Eingeweichte. 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. 2017 war ein heißes Jahr und ein trockenes obendrein. Und es war das Jahr der Peronospora, des falschen Mehltaus, der schon sehr früh im Jahr die Erntemenge drastisch reduzierte. Deshalb bewirtschaftet Stéphane Tissot 50 Hektar, damit er hinterher wenigstens den Ertrag von 17 oder 18 Hektar im Keller hat. Ohne die Panik, die deutsche Winzer schon beim winzigsten Hauch von Peronospora befällt.....

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

0,75l

25,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FJU19113

2019 besitzt der Wein 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 präsentiert er sich provozierend anders als alles, was Sie bisher im Mund hatten. Ohne Schwefel ausgebaut und abgefüllt, entwickelt er sich trotzdem ausgezeichnet über Jahre. Unsere 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, delikater 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.



www.weinhalle.de