



2019

## Trousseau »Singulier« Arbois

Stéphane Tissot

Jahrelang mußten Rotweine weich, sanft, süßlich und ultrareif in den Gerbstoffen sein. Für dieses noch immer reichlich populäre Geschmacksbild wurde in den Kellern geschönt und manipuliert, was das Zeug hält. Nur wenige rote Rebsorten sind so, wie sie der Kunde gerne hätte. Nachdem aber schließlich fast alle populären Rotweine der Welt für eine Generation von Weintrinkern gemacht wurden, die ihre Rotweine nicht zum Essen, sondern danach genossen, also dick und marmeladig über die Zunge liefen und vor allem Australien, in der Kellermanipulation nie zimperlich, dieses Geschmacksbild bis zum Grotesken übertrieb, keimte in den letzten Jahren mehr und mehr der Wunsch nach ehrlichen, spür- und fühlbar unmanipulierten Gerbstoffen in Rotweinen auf, die ihre Herkunft und Sortentypizität so natürlich wie möglich in der Machart mit Frische und Trinkfluß zu kombinieren verstehen. Heute dürfen Rotweine wieder Gerbstoffe wagen und es wird, zumindest in den Kellern der guten Winzer, längst nicht mehr so intensiv extrahiert und konzentriert wie noch vor wenigen Jahren. Im Zuge dieser Entwicklung werden auch alte Rebsorten wiederentdeckt, die man früher ob ihrer störrischen Gerbstoffe nicht eines Blickes würdigte, und auch die einst so wichtige intensive Farbausbeute ist nicht mehr entscheidendes Kaufkriterium.

Im französischen Jura haben ein paar solcher alten, vergessenen Rebsorten alle Moden im Rotwein überdauert. Sie werden noch heute kaum wahrgenommen vom Markt, fristen ein Dasein zwischen Vergessen und Duldung. Jurawein ist verschrien als regionale Spezialität. Ihren höchst eigenen Charakter wissen nur ein paar Verrückte zu goutieren, so wird kolportiert. Doch es gibt Winzer, die sich davon nicht beirren lassen. Stéphane Tissot aus dem französischen Jura bei Arbois zum Beispiel. Seine Weine sind in jeder Hinsicht außergewöhnlich, für viele unserer Kollegen »unverkäuflich«. Wir schätzen ihren ausgeprägten Regionalcharakter sehr und sind in der glücklichen Lage, seine Weine erfolgreich verkaufen zu können.

Hier der merkwürdigste Rotwein seines Portfolios: Trousseau. Eine kaum bekannte, authochthone rote Rebsorte des französischen Jura, die nur noch auf wenigen Hektar angebaut wird. Der Antiwein zur Rotweinmode. Hellfarbig, ja fast zartrot, aber intensiv dunkelwürzig im Bukett, das nach Pfeffer, Lorbeer, zerstoßenem Wacholder und dunklen Beeren duftet. Seine helle Farbe assoziiert zarte Gerbstoffe. Tatsächlich entlädt der Wein aber trocken spröde Gerbstoffe in zwar transparenter Intensität, aber markantem Säure- und Tanningerüst auf die Zunge. Deftige Pfeffrigkeit setzt er frei, dieser schwefelfrei abgefüllte Trousseau,

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: < 2 g/l  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Nein  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,35

0,75l

**33,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FJU19103



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

eigenständig scheinend und ungewohnt wirkt er, straff und säurebetont, schlank und rassig kühl agiert er in so spröder wie animierender Wirkung im Mund, die ihn agil und rassig erfrischend macht. Ein Rotwein, der sich ausschließlich zum Essen empfiehlt, da geht er auf und gewinnt Freunde für sich. Stéphane Tissot schätzt die charaktervolle Varietät und baut sie unbeirrt an, wir verkaufen sie unbeirrt und so können Sie diese an traditionelle Nebbiolo erinnernde, uralte Rebsorte hier kennenlernen, die wir deftiger deutscher Regionalkost zugeordnet haben. Wie Nebbiolo wirkt auch Trousseau optisch zart, reift aber mühelos über zwanzig und mehr Jahre - was vermutlich niemanden hier interessiert.