



ohne Jahr

## Crémant du Jura »Indigène« Extra Brut

Stéphane Tissot

Stéphane Tissots Crémants aus dem Jura sind Legende. Sie genießen Kult-Status, weil sie nicht nur zitrusfruchtigem Populismus frönen wie so viele »moderne« Schaumweine und Champagner dieser Tage, sondern visionär trocken sind, superfeine Perlung aufweisen und eine fast schon altmodische Komplexität wagen, die sie eindrucksvoll prägt und an große Champagner erinnert, die man sich heute kaum noch leisten kann.

»Indigène«, der französische Ausdruck für »heimisch, einheimisch«, bezieht sich auf den Begriff der »levure indigène«, französische für »wilde Natur-Hefe«. Schaumweine werden in aller Regel mit aromaneutralen Reinzuchthefen geimpft, um die zweite Gärung zur Bildung der Blasen während der Flaschengärung einzuleiten. Stéphane Tissot wagt das Risiko, auch die Flaschengärung »spontan« mittels wilder Naturhefen vonstatten gehen zu lassen. Die prägen seinen »Indigène« entscheidend. Im Duft frischer Hefeteig, aber auch frisch aufgeschnittene Birne, reife Äpfel, weiße Blüten. Spontan kommt einem der Herbst in den Sinn mit seinem köstlichen Duft nach gärendem Most, frischer Hefe, reifen Äpfeln .... Schaumwein sehr speziellen Charakters. Der basiert hier, wie in der Champagne, auf Chardonnay und Pinot Noir, knochentrocken als »Extra Brut« dosiert. Die Grundweine wurden, schmeckbar von brillanter Qualität, im gebrauchten Holzfaß vergoren, lange auf der Hefe gereift und dann auf der Flasche über drei Jahre hinweg auf der wilden Hefe versektet. Einer der wenigen Schaumweine der Welt, der dies erlebbar macht.

Entsprechend komplex fällt er aus in Duft und Struktur, aber nicht kompliziert, sondern strahlend frisch und angenehm hefig, im Spiel der Blasen feinperlig, im Mundgefühl weich und sinnlich cremig. Warum derart radikal kompromißloser Schaumwein so angenehm »mild« schmecken kann? Gute Grundweine sind das Geheimnis, riskanter Einsatz natürlicher Hefe, viel Zeit, und ein Winzer, der sein Metier beherrscht. Er läßt uns hier die reduktive Wirkung der Hefe erleben, die auf die oxidative Wirkung der Zeit trifft. So macht er die Zeit im Wein schmeckbar. Faszinierend. Für den Start in einen anregend gemütlichen Herbstabend.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 3.1 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Biodyvin® zertifiziert,  
nicht zusätzlich geschwefelt

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,25

0,75l

**29,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FJU12181



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