



Beispielbild

Rebsorte

Chardonnay 100%

Passt zu...

Kalbfleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Fisch

Beschreibung

Deutet typische Jura-Komplexität an. Duftet nach frischer Hefe- und Sauerteig aus der Backstube. Eine Spur von Apfel-Birnenschale. Nussige Note. Mit strammen, burgunderhaftem Bau am Gaumen. Die Substanz ist frisch und mineralisch-phenolisch getragen. Exotisch lebendiger Chardonnay! Bitte vor dem Genuss karaffieren.

Weingut:	Bénédicte et Stéphane Tissot
Lage:	-
Keller:	Montigny-les-Arsures
Anbaugebiet:	Jura
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	Kalkstein, Mergelgeröll
Weinanbau:	Die Weinberge stehen auf dem ersten Juraplateau und erstrecken sich bis in die südwestlich ausgerichtete Saône-Ebene. Die Böden besitzen ein Terroir-Flickenteppich von Kalkstein, Mergelgeröll und auf einigen Parzellen sind feine Ton-Formationen zu finden.
Weinausbau:	Die Chardonnay-Traube wurde langsam spontan vergoren. Der Gärprozess wird so wenig wie nötig beeinflusst. Handwerklicher Ausbau in gebrauchten Barriques und großen Holzfässern. In diesem Weingut werden schnörkellose, charaktervolle Weine mit oxidativer Stilistik hergestellt.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Appellation Arbois Controlée
Trinktemperatur:	12 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	14,00% Vol.
Restsüße:	1,80 g/l
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Stéphane Tissot gehört zu den großen Winzerpersönlichkeiten Frankreichs. Das Weingut wurde 1999 auf ökologischen Bioanbau umgestellt und 2003 auf biodynamische Landwirtschaft. Das Winzerteam arbeitet jeden Tag hart daran, die Quintessenz ihres Jura-Terroirs auf ihre Trauben zu projizieren!

