

Art.-Nr.: 15700

TISSOT-MAIRE BRUT LAPIAZ



REBSORTEN	Chardonnay , Pinot Noir
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Jura
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RETSÜÙE	2,0 g/l
SÄUREGEHALT	3,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-10
EAN	3250256160301
AUSBAU	Chardonnay, Pinot Noir

BODEN

Mergel-, Lehm- und Kalkhaltige Böden

BESCHREIBUNG

Die Trauben wurden, wie für Schaumweine erforderlich, von Hand gelesen und schonend in Kisten zur weiteren Verarbeitung in den Keller transportiert. Eine sanfte Pressung der ganzen Trauben ermöglicht die frischen Aromen der Traube zu erhalten und keine bitteren Gerbstoffe aus der Beerenschale und den Stielgerüsten zu lösen. Man verwendete nur die ersten Pressfraktionen und trennte die bitteren letzten Pressstufen zur Erzeugung anderer Qualitäten. Nach der Gärung und Lagerung der Grundweine über 5 Monate im Stahltank, wurde der Wein in Flaschen abgefüllt. Danach ruhte der Crémant für durchschnittlich 12 Monate auf der Hefe, damit die klassische Kohlensäureentwicklung in der Flasche entsteht. Schließlich erfolgten das Degorgieren und die Zugabe der finalen Dosage. Der Crémant Brut Lapiaz zeigt ein feines Perlenspiel. Die Nase entwickelt sich hin zu zarten Honig-Noten, die von weißen Blüten und vielen floralen Düften umweht sind. Die fruchtigen Aromen nach getrockneten Früchten zeigen sich sowohl in der Nase als auch geschmacklich am Gaumen. Der Abgang ist lebhaft mit viel Gleichgewicht und Finesse. Bei 6-10 °C

TISSOT-MAIRE | FRANKREICH | JURA



serviert ist er ideal zum Auftakt als Aperitif, kann aber auch hervorragend eine Mahlzeit begleiten. Der „Crémant du Jura Brut Lapiaz“ begleitet mit viel Geschick ein Käse-Soufflé aus „Comté“. Er passt zu Barschfilets, gegrillten Riesengarnelen und einem Kalbsbraten. Versuchen Sie ihn auch zu einem Schoko-Haselnuss Soufflé.