



Art.-Nr.: 15701

TISSOT-MAIRE BRUT ROSÉ

REBSORTEN	Pinot Noir
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Jura
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RESTSÜßE	1,9 g/l
SÄUREGEHALT	3,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3250256160318
AUSBAU	Hauptsächlich Pinot Noir, je nach Jahrgang Assemblage mit Poulsard und Trousseau
BODEN	Mergel-, Lehm- und Kalkhaltige Böden

BESCHREIBUNG

Dieser Crémant Rosé besteht hauptsächlich aus „Pinot Noir“ Trauben und wird je nach Jahrgang mit den typischen roten Trauben des Jura „Poulsard“ oder „Trousseau“ verschnitten. 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.

TISSOT-MAIRE | FRANKREICH | JURA



Der Crémant Brut Rosé zeigt ein feines Perlen. In der Nase finden sich Düfte von kleinen roten Beeren, wie z.B. roter Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Von schöner Struktur, im Abgang mit fruchtiger Geschmeidigkeit und viel Finesse. Bei 6-10 °C serviert ist er ein Idealer Aperitif, passt aber auch hervorragend zu einer Mahlzeit. Der „Crémant du Jura Brut Rosé“ begleitet mit viel Geschick allerlei Fischgerichte, die mit milden Gewürzen verfeinert wurden z.B. Rotbarsch oder Lachsfilets. Versuchen Sie ihn auch beim Nachtisch zu einem Obstgratin.