

Art.-Nr.: 15703

TISSOT-MAIRE BLANC DE NOIRS



REBSORTEN	Pinot Noir
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Jura
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RETSÜÙE	1,7 g/l
SÄUREGEHALT	3,2 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-10
EAN	3250256160332
AUSBAU	100% Pinot Noir

BODEN

Mergel-, Lehm- und Kalkhaltige Böden

BESCHREIBUNG

Dieser „Blanc de Noirs“ wurde ausschließlich aus der roten Traube „Pinot Noir“ vinifiziert. Er verbindet alle Ausdrücke eines außergewöhnlichen Terroirs: Vinosität, Aromenvielfalt, und Ausgewogenheit mit deutlichen Noten von roter Johannisbeere, getrockneten Früchten und Zitrusfrüchten. 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 der Kelter 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 ruhten die Crémant-Flaschen für durchschnittlich 12 Monate lang auf dem Hefelager, damit die klassische Kohlensäureentwicklung in der Flasche entsteht. Schließlich erfolgten das Degorgieren und die Zugabe der finalen Dosage. Lebhaftes und feines Mousseux. Elegantes florales Bouquet nach kleinen

TISSOT-MAIRE | FRANKREICH | JURA



Beeren. Sehr geradlinig, schön ausgewogen und auch „weinig“ am Gaumen mit langanhaltendem fruchtigem Finale. Bei 6-10 °C serviert ist er ideal als Aperitif oder als Cocktail. Auch perfekt zu Hummer, Jakobsmuscheln, Lachsstreifen, zu einem Fisch-Risotto mit Curry oder auch zu einem Haselnussauflauf mit karamellisierten Apfelstreifen. 88 Punkte: Falstaff Sparkling Trophy 2018
Bronze: Decanter 2018 Awards