



Art.-Nr.: 15704

TISSOT-MAIRE MILLÉSIMÉ CHARDONNAY

REBSORTEN	Chardonnay
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Jura
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RESTSÜßE	1,7 g/l
SÄUREGEHALT	4,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3250256160349
AUSBAU	100% Chardonnay

BODEN

Mergel-, Lehm- und Kalkhaltige Böden

BESCHREIBUNG

Ein „Jahrgangs-Crémant“, wird nur in ausgezeichneten Jahrgängen hergestellt. Hier wurde der Grundwein ausschließlich aus „Chardonnay“-Trauben der Lese 2014 gekeltert, denn dieser Jahrgang hatte eine besondere Frische. Die 36 Monate Ruhe auf dem Hefelager verleihen ihm eine sehr breite Aromen-Vielfalt und Cremigkeit. Genau der richtige „Crémant“ für unvergessliche Lebensmomente. 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 36 Monate lang auf dem Hefelager, damit die klassische Kohlensäureentwicklung in der Flasche entsteht. Schließlich

TISSOT-MAIRE | FRANKREICH | JURA



erfolgten das Degorgieren und die Zugabe der finalen Dosage. Intensives Goldgelb mit feinem Mousseux. Elegantes und vielschichtiges Bouquet nach weißen Früchten wie z.B. Granny-Apfel, Birne und Quitte. Sehr geradlinig und kräftig mit intensiver Frucht, unterstrichen von Röstaromen und getrockneten Früchten im Finale. Bei 6-10 °C serviert ist er ideal als Aperitif oder Cocktail. Auch perfekt zu einem Fondue mit „Comté“-Käse; Meeresfrüchten, Gänseleberpastete, gegrillter Entenbrust- oder zu einem Trüffel-Risotto. Versuchen Sie ihn auch zum Nachtisch mit einer „Crème Brûlée“ oder einer „Sabayon“. 2014er: 3. Platz, 90 Punkte, Falstaff Sparkling Trophy 2018