



Art.-Nr.: 15702

TISSOT-MAIRE BLANC DE BLANCS

REBSORTEN	Chardonnay
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Jura
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RESTSÜßE	1,9 g/l
SÄUREGEHALT	3,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3250256160325
AUSBAU	70% Chardonnay, 30% Savagnin

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. Kristallklare Farbe mit feinem und lebhaftem Mousseux. Elegante Nase mit deutlichen Aromen von Akazienblüten, weißen Früchten und Toastbrot. Sehr ausgewogen, im Abgang mit fruchtiger Geschmeidigkeit und einem Hauch Mineralität. Bei 6-10 °C serviert ist er ideal zum Auftakt als Aperitif, kann aber auch hervorragend eine Mahlzeit begleiten.

TISSOT-MAIRE | FRANKREICH | JURA

Der „Crémant du Jura Blanc de Blancs“ passt perfekt zu Käseplätzchen, Hechtklößchen, Jakobsmuscheln, Zanderfilet, Steinbutt, Brathähnchen oder auch zu einem Birnen-Kuchen. 89 Punkte: Falstaff Sparkling Trophy 2018 Bronze: Decanter 2018 Awards

