



## Poulsard »Vieilles Vignes«

Stéphane Tissot

Poulsard, die große rote Rebsorte des französischen Jura, autochthon und unbekannten Ursprungs. Ihre Beeren sind auffallend langförmig, groß und dünnschalig. Deshalb fällt ihr Wein erstaunlich hellfarbig aus, enthalten ihre Beerenschalen doch so wenig Farbpigmente, daß auch längere Maischestandzeit keine intensivere Farbausbeute bringt. So mancher Poulsard gleicht deshalb eher einem Rosé als vermeintlich »seriosem«, weil farbintensivem Rotwein. Trotzdem reift ein guter Poulsard über zehn und mehr Jahre ausgezeichnet.

Poulsard wird kaum noch angebaut. Vermutlich, weil seine Farbausbeute so hell ausfällt, was immer weniger Weintrinker verstehen und akzeptieren, nachdem inzwischen selbst billigste Rotweine »schön« dunkel ausfallen (was allerdings fast immer unnatürlichen Ursprungs ist). Zudem entwickelt die Rebsorte erstaunlich frische, aber spröde Gerbstoffe und erinnert damit an norditalienischen Nebbiolo, der auch eher hell in der Farbe ausfällt, vor Gerbstoffen aber nur so strotzt. Ausnahmen in der Weinwelt, weil ihre Farbe nicht der geschmacklichen Wirkung ihrer Gerbstoffe entspricht. Stéphane Tissots Poulsard von alten Reben ist ein extrem charaktvoller und anspruchsvoller Rotwein, den wir ausschließlich als Speisenbegleiter zu deftig regionaler Kost empfehlen. Da geht er ab, als wäre er nicht zu bremsen und seine vorher harten und spröden Gerbstoffe wirken plötzlich erfrischend und wohltuend lebendig. Zu deftigen Grillgerichten, zu Raclette, gut gewürzten Geflügelgerichten und regionalen handwerklich produzierten Wurstwaren. Es lebe die Vielfalt im Rotwein!

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2030+  
Restzucker: 0,5 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert |  
minimal geschwefelt | Naturwein  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
FJU20109



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)