



## Pinot Noir »Sous la Tour«

Stéphane Tissot

Stéphane Tissot, Kultwinzer und Weinanarchist aus dem französischen Jura im äußersten Osten Frankreichs, malträtirt seine Weine nicht durch Aufzuckerung und Auf- oder Entsäuerung wie in Burgund. Er interpretiert jeden seiner Weine so nackt und natürlich wie möglich, greift nur ein, wo es ihm aus mikrobiologischen oder chemischen Gründen nötig erscheint. Deshalb wirkt sein Pinot Noir »Sous la Tour«, der aus einer steilen, kalkigen Parzelle (»Les Corvées Sous la Tour«) unter einem Turm hoch über Arbois stammt, zunächst auch mager und schlank, säuerlich und fast dünn. Frische Säure verleiht dem Wein enorme Länge und faszinierend lebendiges Spiel. Und auch farblich verunsichert Stéphane Tissots »Sous la Tour« eher als daß er überzeugt, weil seine Farbtönung hell ist und wenig intensiv. Doch kaum hat man den Wein auf der Zunge, beginnt er zu sprechen. Dann spürt man Gerbstoffe feinsten Präsenz und seidiger Konsistenz, extrahiert aus Trauben, die drei Wochen lang in großen hölzernen Gärständen auf den Stielen und Stengeln mazerieren konnten.

Ein schlanker, verwirrend lange im Mund nachklingender Pinot Noir, geprägt von einer Frische, die »Sous la Tour« mundwässernd animierend macht auf der Zunge, trinkfreudig würzig und ungemein lebendig im Trunk. Ein mutig eigenwilliger Pinot Noir, der Natürlichkeit über Klischees stellt. Er wurde vor der Abfüllung nicht geschwefelt und agiert deshalb intensiv ätherisch rotfruchtig in Duft und Aroma, untermauert von expressiver Würze, in einem lebendig den Mund füllenden Gefühl von Länge und Rasse, die ihn ungewohnt aber um so lustvoller genießen läßt.

»Sous la Tour« ist kein Pinot Noir für gemütliche Stunden vor dem Kamin! Dazu ist er zu nervös, zu aufregend, zu wenig entspannend. Doch zu Braten und deftigen Speisen läuft er zu Hochform auf, entwickelt frischen Schmelz und druckvolle Rasse am Gaumen, wirkt substantiell und hochwertig und beweist ein Potential in Struktur und Ausstrahlung, das ihm Jahre des Genusses verspricht.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 0,7 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Demeter® und Ecocert®  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
FJU19121



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