



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Michel Tissot & Fils Crémant du Jura AOC Brut



<b>Name:</b>	Michel Tissot & Fils Crémant du Jura AOC Brut
<b>Artikel Nr.:</b>	8075
<b>Hersteller:</b>	Michel Tissot & Fils
<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Jura
<b>Rebsorte:</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Trousseau und Poulsard
<b>Farbe / Art:</b>	weiß und prickelnd
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5%
<b>Beschreibung:</b>	Zarte Noten von weißen Blüten, ausdrucksvolle Anklänge von Trockenfrüchten sowie feine Nuancen von edlem Honig. Ein fruchtbetonter und eleganter Schaumwein mit feiner Perlage und lebendiger Frische.
<b>Herstellung:</b>	Handlese. Schonend gepresst und in Edelstahltanks vinifiziert. Die zweite Gärung erfolgt traditionell wie beim Champagner auf der Flasche und sorgt für die feine, anhaltende Perlage. Anschließend reift der Wein über 12 Monate auf der Hefe (sur lie), wodurch die besondere Finesse und bemerkenswerte Aromentiefe entsteht.
<b>Herstellerinformation:</b>	Das Weingut Michel Tissot ist tief in seiner Heimat Nevy sur Seille verwurzelt, einer Gemeinde direkt unterhalb des berühmten Weinbergs Château-Chalon im Jura. Seit der Gründung durch Joseph Tissot im Jahr 1896 hat sich der Betrieb stetig weiterentwickelt: Was mit der Vermarktung eigener Weine begann, wuchs durch die langjährige, enge Zusammenarbeit mit regionalen Winzern zu einem starken Netzwerk heran. Das Klima im Jura ist kontinental mit ausreichend Niederschlag und moderat warmen Sommern, das Terroir ist vielfältig, dominiert von kalkhaltigen Böden, Mergel und Ton. In dieser Kombination aus Klima und Böden entwickeln sich elegante, frische und mineralische Weine mit lebendiger Säure.
<b>Servierempfehlung:</b>	Ideal als prickelnder Aperitif, zu einem festlichen Dinner oder als Geschenk. Empfohlene Serviertemperatur 8-10°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 8,1 g/l Säuregehalt: 4,1 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 3-4 Jahre