

LUCIEN AVIET & FILS  
Arbois Trousseau Ruzard Rosière  
Jura AC



Jahrgang: 2020  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Lucien Aviet & Fils**  
Traubensorten: Trousseau  
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.  
Ausschenktemperatur: 16-18°

Trousseau. Eine kaum bekannte, autochthone rote Rebsorte des französischen Jura, die nur noch auf wenigen Hektar angebaut wird. Die aus ihr gekelterten Weine, sind eigenständige Tropfen, die weg von den üblichen Mainstream Rotweinen sind. Meist eher hell in der Farbe, zeigen sie viel rote Frucht, Aromen von Waldbeeren, Weichseln und etwas Blutorange, dazu haben sie eine knackige Frische. Gleichzeitig prägt eine präsenste Tannin Struktur, gepaart mit würzigen Noten nach feuchter Erde, Tabak und getrockneten Kräutern, den charaktervollen, rassig-agilen Gaumen.

### **Empfehlung**

---

Ein passender Begleiter auch zu etwas rustikaleren Speisen, etwa zu französischer Gemüsesuppe mit Pistou, Ratatouille, verschiedenen Würsten, und auch zu Schmorgerichten und Wild.