



MACVIN DU JURA BLANC - VIN DE LIQUEUR

CHÂTEAU D'ARLAY - JURA, FRANKREICH



Eine besondere Spezialität von Château d'Arlay und der Region ist der Macvin. Ein regionaler Likörwein, der zu einem Drittel aus Marc und zu zwei Dritteln aus unfermentiertem Most von Chardonnay und Savagnin geblendet wird. Der Marc (Tresterbrand) muss mindestens 7 Jahre in Eichenfässern reifen, die Assemblage reift weitere 3 Jahre in gebrauchten Fässern. Ein spektakulärer Duft nach eingelegten Pflaumen, Haselnüssen, Birnen, Feigen, Nougat, Walnüssen, Curry und getrockneten Weintrauben. Die dekadent fruchtige Süße und der Kick des Tresterbrand sorgen für ein hemmungsloses Trinkvergnügen. L...

REBSORTE Chardonnay, Savagnin	APPELLATION Macvin du Jura AOC	ALKOHOLGEHALT 17 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja	VEGAN Nein
AUSBAU gebrauchtes Eichenholzfass	REGION Côtes du Jura	RESTZUCKER 140 g/l	GLASEMPFEHLUNG Burgunderglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA kontinental, kalte Winde	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 3,3 g/l	TRINKTEMPERATUR 15-17°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Ton, Jurakalk, grauer Mergel	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2044	ABFÜLLER S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 200 - 240 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG 92 P. Robert Parker Wine Advocate	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

CHÂTEAU D'ARLAY

Es gibt Glückmomente im Leben eines Weinhändlers. Bei einem Trip nach Paris Anfang 2017 und einem langgehegten Wunschbesuch im weltberühmten ***Michelin Restaurant l'Ambroisie fiel das Auge auf einen „relativ moderat“ (das heißt hier was!) kalkulierten 2001er Vin Jaune von Château d'Arlay. Ein u...

