



# WEIN AM LIMIT

EST. 2012

## MACVIN DU JURA ROUGE - VIN DE LIQUEUR

### CHÂTEAU D'ARLAY - JURA, FRANKREICH



Eine besondere Spezialität von Château d'Arlay ist der Macvin. Ein regionaler Likörwein, der zu einem Drittel aus Marc und zu zwei Drittel aus unfermentiertem Most aus Chardonnay und Savagnin geblendet wird. Der Marc (Tresterbrand) muß mindestens 7 Jahre in Eichenfässern reifen und die Assemblage reift weitere 3 Jahre in gebrauchten Fässern. Es grüßt ein spektakulärer Duft von eingelegten Pflaumen, Haselnuss, Birne, Feigen, Nougat, Walnuss, Curry und getrockneten Weintrauben. Die dekadente, fruchtige Süße und der Kick durch den Tresterbrand bereiten ein hemmungsloses Trinkvergnügen. Man ka...

<b>REBSORTE</b> Pinot Noir / Spätburgunder	<b>APPELLATION</b> Macvin du Jura AOC	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 17 vol %	<b>DEKANTIEREN/KARAFFI EREN</b> Ja	<b>VEGAN</b> Nein
<b>AUSBAU</b> gebrauchtes Eichenholzfass	<b>REGION</b> Côtes du Jura	<b>RESTZUCKER</b> 142,1 g/l	<b>GLASEMPFEHLUNG</b> Nosingglas	<b>ZUSATZSTOFF</b> Enthält Sulfite
<b>KLIMA</b> kontinental, kalte Winde	<b>LAND</b> Frankreich	<b>GESAMTSÄURE</b> 3,1 g/l	<b>TRINKTEMPERATUR</b> 15-17°	<b>NÄHRWERTTABELLE</b> -
<b>BODEN</b> Ton, Jurakalk, grauer Mergel	<b>ANBAU</b> naturnah und nachhaltig	<b>PH-WERT</b> -	<b>TRINKZEITFENSTER</b> 2024 - 2044	<b>ABFÜLLER</b> S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
<b>BIO-PRÜFNUMMER</b> -	<b>HÖHE ÜBER N.N.</b> 200 - 240 Meter	<b>INTERNATIONALE BEWERTUNG</b> 92 P. Robert Parker Wine Advocate	<b>VERSCHLUSS</b> DIAM	<b>IMPORTEUR</b> 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...

