



## 2016 VIN JAUNE - CÔTES DU JURA

### CHÂTEAU D'ARLAY - JURA, FRANKREICH



Der große Klassiker des Hauses wird aus zwei der besten Savagnin-Anlagen von 1953 und 1974 gekeltert. Die gelbe Farbe entsteht u.a. durch die lange Reife von 6,5 Jahren unter der Florhefe. In dieser Zeit werden die Fässer nicht aufgefüllt oder geschwefelt. Es werden nur die besten Fässer für die finale Blend des Vin Jaune genommen. Eine rigorose Selektion, denn am Ende wird aus einem Weinstock nur ein Glas Wein produziert. Das Reifepotential dieser Weine ist enorm, bis zu 100 Jahre und länger... Am besten bei 15-17° C trinken. Unbedingt karaffieren. Der Duft entwickelt sich ständig und imm...

<b>REBSORTE</b> Savagnin	<b>APPELLATION</b> Cotes du Jura AOC	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 17 vol %	<b>DEKANTIEREN/KARAFFI EREN</b> Ja	<b>VEGAN</b> Nein
<b>AUSBAU</b> gebrauchtes Barrique	<b>REGION</b> Côtes du Jura	<b>RESTZUCKER</b> < 1 g/l	<b>GLASEMPFEHLUNG</b> Burgunderglas	<b>ZUSATZSTOFF</b> Enthält Sulfite
<b>KLIMA</b> kontinental, kalte Winde	<b>LAND</b> Frankreich	<b>GESAMTSÄURE</b> 4,3 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> 250 Meter	<b>INTERNATIONALE BEWERTUNG</b> 93 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)	<b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	<b>IMPORTEUR</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

### CHÂTEAU D'ARLAY

Empfehlung aus dem Dreisterner & Es gibt Glückmomente im Leben eines Weinhändlers. Bei einem Trip nach Paris Anfang 2017 und einem langgehegten Wunschbesuch im weltberühmten & Drei-Sterne-Restaurant l'Ambroisie\*\*\* fiel das Auge auf einen „relativ moderat“ (das heißt hier was!) kalkuli...

