



## 2020 VIN DE PAILLE

### CHÂTEAU D'ARLAY - JURA, FRANKREICH



Ein Strohwein der Extraklasse. Reichhaltig und trotz der generösen Süße mit einer nervösen, lebendigen Frische ausgestattet. Er wurde aus 4 Rebsorten gekeltert. 2 Rote: Trousseau und Poulsard, sowie 2 Weiße: Chardonnay und Savagnin. Die Kunst ist es die Trauben rechtzeitig und ohne Edelfäule zu ernten. Somit bleibt die natürliche Säure und der klare, saubere Duft erhalten. Danach werden die Trauben 4 Monate auf dem Dachboden getrocknet und der Most im Anschluss 3-4 Jahre in gebrauchten Holzfässern vergoren und ausgebaut. Um 12 Liter Wein zu keltern, braucht man ca. 100 Kilogramm Trauben. E...

<b>REBSORTE</b> Chardonnay, Trousseau, Savagnin, Poulsard	<b>APPELLATION</b> Cotes du Jura AOC	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 14,5 vol %	<b>DEKANTIEREN/KARAFFI EREN</b> Nein	<b>VEGAN</b> Nein
<b>AUSBAU</b> gebrauchtes Eichenholzfass	<b>REGION</b> Côtes du Jura	<b>RESTZUCKER</b> 77 g/l	<b>GLASEMPFEHLUNG</b> Universalglas	<b>ZUSATZSTOFF</b> Enthält Sulfite
<b>KLIMA</b> kontinental	<b>LAND</b> Frankreich	<b>GESAMTSÄURE</b> 1,16 g/l	<b>TRINKTEMPERATUR</b> 14-16°	<b>NÄHRWERTTABELLE</b> -
<b>BODEN</b> Jurakalk, grauer Mergel, Ton	<b>ANBAU</b> naturnah und nachhaltig	<b>PH-WERT</b> -	<b>TRINKZEITFENSTER</b> 2024 - 2050+	<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> -	<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...

