

# 2004 Corail

## CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Ein kräftiger, körperreicher Rosé oder besser gesagt ein eleganter, feiner Rotwein aus 5 Rebsorten (Pinot Noir, Trousseau, Poulsard und den Weißweinsorten Chardonnay und Savagnin), die zusammen vergoren wurden. Der Corail reift für 3 Jahre in gebrauchten Fässern. Würzig, kräuterig, wild, herb-mineralisch - genial. Eine Erinnerung an vergangene, glorreiche Tage der traditionellen Weinbereitung. Ein lagerfähiger Rosé der alten Schule, mit Rasse und vor allem Klasse, der nicht für den typischen Rosétrinker hergestellt wird. Kein Swimming Pool Wein und für Sissis schon gar nicht!

<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard, Savagnin, Trousseau	<b>Region</b> Côtes du Jura	<b>Restzucker</b> < 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 15-17°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kalte Winde, kontinental	<b>Appellation</b> AOC Côtes du Jura	<b>Säure</b>	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> grauer Mergel, Jurakalk, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> 3 Jahre in gebrauchten Holzfässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Es gibt eine Menge exzellenter junger Winzer die auf den 1800 Hektar Weinbergen aufsehenerregende Weine füllen, doch Château d'Arlay ist eine Legende. Das 25 Hektar Weingut hat einige sehr alte Weinberge (im Schnitt 50 Jahre), einen traditionsreichen Fasskeller aus dem 17. Jahrhundert und liegt sehr günstig an der Grenze der Bresse zum höheren Juraergebirge mit südlicher Ausrichtung, die vor den kalten Nordwinden schützt.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.