

CORAIL

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Ein kräftiger, körperreicher Rosé aus 5 Rebsorten (Pinot Noir, Trousseau, Poulsard und den Weißweinsorten Chardonnay und Savagnin). Er wurde 4 Jahre in gebrauchten Fässern gereift. 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!

ANBAUGEBIET Jura	CHARAKTER Fruchtig, frisch, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Côtes du Jura AOP	HÖHE ÜBER NN 200 - 240 Meter	ABGEFÜLLT DURCH S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas, Universalglass
KLIMA Stark kontinental mit kalten Winden	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Alle Trauben zusammen eingemaischt und traditionell in kleinen Holzfässern vergoren.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Jurakalk, Ton, grauer Mergel	REBSORTE Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard, Savagnin, Trousseau	AUSBAU Gereift für 4 Jahre in gebrauchten Fässern aus Eichenholz	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10 - 14° C



Es gibt Glückmomente im Leben eines Weinhändlers. Bei einem Trip nach Paris Anfang 2017 und einem langgehegten Wunschbesuch im weltberühmten ***Michelin Restaurant l'Ambrosie fiel das Auge auf einen „relativ moderat“ (das heißt hier was!) kalkulierten 2001er Vin Jaune von Château d'Arlay. Ein unfassbarer Wein der in der Karaffe immer traumhafter wurde und problemlos mit den unterschiedlichen Gängen, insbesondere dem gerösteten Bresse Huhn harmonierte. Da uns die Weine schon häufiger positiv aufgefallen waren, folgte spontan eine Anfrage beim jetzigen Schlossherrn Count Alain de Laguiche, die prompt eine positive Resonanz fand. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.