

La Fine de Chateau D'Arly

CHÂTEAU D'ARLAY - FINE DU JURA, FRANKREICH



So klar und geradeaus wie ein Vodka, nur ohne Getreide Geschmack. Keine aromatischen Zusätze werden verwendet. Das Wort Fine kann man auch wie fein oder elegant interpretieren. Destilliert wird er von der lokalen "Brulerie de Revermont" aus Pinot Noir Grundweinen und im Edelstahlgebilde gereift. Dieser Eau de Vie ist eine interessante Alternative in Cocktails wie Martini & Co., oder straight mit einem Stück Zitronenzeste gekühlt servieren. Im Geschmack hat er eine leichte, angenehme lakritzartige Note. Ist als Aperitif wie Digestif zu genießen. Abgefüllt im Februar 2020.

Rebsorte Pinot Noir	Region Fine du Jura	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-13°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation AOC Cotes du Jura	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 46%	Empfohlenes Glas Nosingglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arly F-39140 Arly
Höhe über N.N. 200 - 240 Meter	Ausbau im Edelstahlgebilde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Holzgriff-Korken	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Es gibt eine Menge exzellenter junger Winzer die auf den 1800 Hektar Weinbergen aufsehenerregende Weine füllen, doch Chateau d'Arly 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 Juragebirge mit südlicher Ausrichtung, die vor den kalten Nordwinden schützt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.