

2018 Blanc Tradition CHÂTEAU D'ARLAY - CôTES DU JURA, FRANKREICH





Ein im besten Sinne altmodischer, klassischer Weißwein aus dem Jura. Die Cuvée besteht aus 1/3 Savagnin und 2/3 Chardonnay, die gemeinsam vergoren werden und für 3,5 Jahre im gebrauchten Eichenfass lagern. Die Fässer werden spundvoll gehalten, sodass sich keine Florhefeschicht bilden kann, trotzdem findet sich etwas dieser typischen Aromatik im Wein wieder. Eine frische Stilistik mit Juratypischen Aromen von grünen Walnüssen, gerösteten und gesalzenen Mandeln, Apfelkompott und eine leicht jodig-salzige Meeresbrise, die durchs Glas weht. Ein trockener, mittelkräftiger Weißwein mit köstlichem Schmelz, der am besten zwischen 14 - 16 °C getrunken werden sollte. Mit sehr gutem Reifepotential von 10 bis 20 Jahren ausgestattet. Feine, balancierende Säure. Karaffieren empfohlen.

Rebsorte Chardonnay, Savagnin	Region Côtes du Jura	Restzucker 0,12 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation AOC Côtes du Jura	Säure 4,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 20 Jahre
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe uber N.N. 200 - 240 Meter	Ausbau 3,5 Jahre in gebrauchten Eichenholzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Es gibt eine Menge exzellenter junger Winzer die auf den 1800 Hektar Weinbergen aufsehenerregende Weine füllen, doch Cha?teau 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 Juragebirge mit südlicher Ausrichtung, die vor den kalten Nordwinden schützt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.