

2020 Chardonnay - En Treize Vent

CHATEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Aus den ältesten Rebstöcken von Château d'Arlay wird dieser kraftvolle Chardonnay gekeltert und im Stahltank auf der Hefe ausgebaut. Die hoch gelegene Parzelle stammt aus dem Jahr 1953 und trägt wegen ihrer exponierten Südlage, direkt unterhalb des Schlosses, den klangvollen Namen "La Ruine". Die Kombination aus kalkhaltigem Boden und kühlen Winden bringt einen sehr feinen, zitrus-fruchtigen Stil mit typischen Apfel-Nuss-Aromen hervor. Eine Mischung aus frischem Chablis mit der Wärme eines intensiv schmeckenden Pouilly-Fuissé, denn der mineralisch-salzige Geschmack ist unverkennbar. Bei allen Vergleichen bleibt jedoch der säurebetonte Jura-Stil und eine spürbare Hefenote prominent erhalten. Ein eleganter Vertreter, der hervorragend zu Geflügel mit Pilzen oder gebratenem Fisch passt.

Rebsorte Chardonnay	Region Côtes du Jura	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation Côtes du Jura AOC	Säure 3,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 18 Monate im Stahltank und gebrauchten Fässern aus Eichenholz	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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 Juragebirge mit südlicher Ausrichtung, die vor den kalten Nordwinden schützt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.