

2016 Corail

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Ein kräftiger, körperreicher Rosé oder eleganter Rotwein aus 5 Rebsorten (Pinot Noir, Trousseau, Poulsard und den Weißweinsorten Chardonnay und Savagnin) die zusammen vergoren wurden. Der Corail wird 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 und für Sissis schon gar nicht!

Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard, Savagnin, Trousseau	Region Côtes du Jura	Restzucker < 0,12 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-17°	Internationale Bewertungen 16/20 Revue du Vin de France
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation AOC Côtes du Jura	Säure 4,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 80% im großen Holzfass, 20% in gebrauchten Barriques	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 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.