

Macvin du Jura Rouge - Vin de Liqueur

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Die Spezialität von Château d'Arlay gibt es auch in Rot, bestehend zu zwei Drittel aus Pinot-Noir und einem Drittel aus drei Jahre altem Marc. Anschließend für ein Jahr - deutlich kürzer als der weiße Macvin - in gebrauchten Eichenfässern gereift und von Alain ohne Jahrgangsangabe mit etwa 100 g/l Restzucker bei einem Alkoholgehalt von 17 % abgefüllt. Ein dekadentes Trinkvergnügen mit überbordendem Duft nach Schattenmorellen, primären Traubenaromen, warmem Gewürz und dunklem Kakao. Überraschend frisch, trinkt sich gekühlt schon als Aperitif. Am Gaumen zeigt er sich durch den Tresterbrand natürlich sehr kräftig, intensiv und mit üppiger Fülle, dabei aber ausgewogen und nie sättigend. Toll zu Schokoladenkuchen mit frischen Früchten, zu Gewürzkuchen, aber ebenso eine Überraschung zu geschmortem Wild mit Rotkraut.

Rebsorte Pinot Noir	Region Côtes du Jura	Restzucker 142,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-17°	Internationale Bewertungen 92 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation AOC Macvin du Jura	Säure 3,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 17%	Empfohlenes Glas Nosingglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 200 - 240 Meter	Ausbau 1 Jahr in gebrauchten Eichenfässern	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.