

2001 VIN JAUNE

CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Der große Klassiker des Hauses wird aus zwei der besten Savagnin-Anlagen von 1953 und 1974 gekeltert. Die gelbe Farbe entsteht u.a. durch die lange Reife von 6,5 Jahren unter der Florhefe. In dieser Zeit werden die Fässer nicht aufgefüllt oder geschwefelt. Es werden nur die besten Fässer für die finale Blend des Vin Jaune genommen. Eine rigorose Selektion, denn am Ende wird aus einem Weinstock nur ein Glas Wein produziert. Das Reifepotential dieser Weine ist enorm, bis zu 100 Jahre und länger... Am besten bei 15-17° C trinken. Unbedingt karaffieren. Der Duft entwickelt sich ständig und immer weiter, von getrockneten Früchten, braunen Äpfeln, Steinpilzen bis zu exotischen Gewürzen. Eine legendäre Geschmackserfahrung, die ihresgleichen sucht.

Rebsorte Savagnin	Region Côte du Jura	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-17°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation Cotes du Jura A.O.P.	Gesamtsäure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 200 - 240 Meter	Ausbau 75 Monate im Holzfass unter der Florhefe 9 Monate im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg