

2019 TROUSSEAU "EN TREIZE VENT"

CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Häufig schmeckt der Trousseau im Jura wie ein fruchtiger Gamay. Dieses Gewächs von Alain de Laguiche sicher nicht. Hier erinnert das Bukett an jungen Barolo (Rose, Pfeffer) mit erdigem Cabernet Franc (Tabak, dunkle Gewürze) geblendet. Die Nase ist ein Gewürzkiste, wild und mit spürbarem Gerbstoff, knochentrocken, schöne saftige Länge. Seit 2005 hat er mit seinem Kellermeister an diesem Wein gearbeitet, denn der richtige Standort auf dem mergelhaltigen Kalkboden ist entscheidend für den Anbauerfolg. Da diese Sorte gerne wuchert, aber nur wenig Ertrag (19 HL/Hektar) liefert, bleibt sie mit 5% der Weinbaufläche im Jura wohl weiterhin ein lang ansässiger Exot (seit 1732). Ausgebaut für 6 Monate in gebrauchten Barriques und ohne Filtration oder Schöpfung abgefüllt. Da dieser Wein etwas Reduktion am Anfang hat empfehlen wir ihn eine Stunde vorab in der Karaffe zu belüften.

Rebsorte Trousseau	Region Côtes du Jura	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation Cotes du Jura A.O.P.	Gesamtsäure 3,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden grauer Mergel, Kalkstein mit fossilen Einschlüssen, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	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 6 Monate in gebrauchten Barriques, ohne Filtration abgefüllt	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg