

# MARC ÉGRAPPÉ HORS D'ÂGE

## CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Dieser Tresterbrand wird 12 bis 15 Jahre im Holzfässern ausgebaut, durch diese lange Reife erhält er seine natürliche braune Farbe. Es werden keine Additive wie Zucker, Karamell oder Farbstoffe verwendet. Geschmacklich und aromatisch bietet dieser Marc eine unfassbar schöne Aromatik aus getrockneten Früchten und Nussaromen. Es werden je nach Jahrgang nur zwischen 300 und 700 Flaschen abgefüllt.

<b>Region</b> Côtes du Jura	<b>Appellation</b> Marc du Jura A.O.P.	<b>Klima</b> kalte Winde, kontinental	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°
<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglas	<b>Boden</b> grauer Mergel, Jurakalk, Ton	<b>Höhe über N.N.</b> 200 - 240 Meter	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Lagerfähigkeit</b> 20 und mehr
<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard, Savagnin, Trousseau	<b>Ausbau</b> 12- 15 Jahre in gebrauchten Fässern aus Eichenholz	<b>Alkoholgehalt</b> 42%	<b>Internationale Bewertungen</b>	<b>Restzucker</b>



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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.