

# MACVIN DU JURA BLANC

## CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Eine besondere Spezialität von Château d'Arlay ist der Macvin. Ein regionaler Likörwein, der zu einem Drittel aus Marc und zu zwei Drittel aus unfermentiertem Most aus Chardonnay und Savagnin geblendet wird. Der Marc (Tresterbrand) muß mindestens 7 Jahre in Eichenfässern reifen und die Assemblage reift weitere 3 Jahre in gebrauchten Fässern. Es grüßt ein spektakulärer Duft von eingelegten Pflaumen, Haselnuss, Birne, Feigen, Nougat, Walnuss, Curry und getrockneten Weintrauben. Die dekadente, fruchtige Süße und der Kick durch den Tresterbrand bereiten ein hemmungsloses Trinkvergnügen. Man kann ihn als Aperitif, Digestif und zu nussig-fruchtigen Desserts trinken. Unfassbar gut zu einer Feigentarte, Birne-Hélène oder Gewürzkuchen. Am besten bei 17° Celsius trinken.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Savagnin	<b>Region</b> Côtes du Jura	<b>Restzucker</b> 126 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 15-17°	<b>Internationale Bewertungen</b> 92 P. Robert Parker Wine Advocate
<b>Klima</b> kalte Winde, kontinental	<b>Appellation</b> Cotes du Jura A.O.P.	<b>Gesamtsäure</b> 3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 20 und mehr
<b>Boden</b> grauer Mergel, Jurakalk, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 17%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
<b>Höhe über N.N.</b> 200 - 240 Meter	<b>Ausbau</b> Marc für 7 Jahre in gebrauchten Eichenholzfässern Assamblage weitere 3 Jahre im gebrauchten Fass	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg