

2006 VIN JAUNE

CHÂTEAU D'ARLAY - 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.

Region Côtes du Jura	Appellation Cotes du Jura A.O.P.	Klima kalte Winde, kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 15-17°
Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Höhe über N.N. 200 - 240 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Rebsorte Savagnin	Ausbau 75 Monate im Holzfass unter der Florhefe und 9 Monate im Edelstahltank	Alkoholgehalt 13,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



Es gibt eine Menge exzellenter junger Winzer die auf den 1800 Hektar Weinbergen aufsehenerregende Weine füllen, doch Chateau 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.