WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2006 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** Côtes du Jura	**Restzucker** 0,4 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 15-17°	**Internationale Bewertungen**
Klima kalte Winde, kontinental	**Appellation** Cotes du Jura A.O.P.	**Gesamtsäure** 3,9 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 uber N.N. 200 - 240 Meter	**Ausbau** 75 Monate im Holzfass unter der Florhefe und 9 Monate im Edelstahltank	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg