WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

MARC DE PINOT NOIR

CôTES DU JURA, FRANKREICH

Um das fragile Bukett von Kirsch und Trüffel zu erhalten wird der Marc de Pinot Noir in Demijohns (Glasballons / ein altes Branntweinmaß), im Stile eines italienischen Grappas, ausgebaut. Von diesem sehr limitierten Branntwein werden je nach Jahrgang nur zwischen 50 und 200 Flaschen abgefüllt.

Rebsorte Pinot Noir	**Region** Côtes du Jura	**Restzucker** <1 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 9-13°	**Internationale Bewertungen**
Klima kalte Winde, kontinental	**Appellation** Marc du Jura AOP	**Gesamtsäure**	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Lagerfähigkeit** 20 und mehr
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 46%	**Empfohlenes Glas** Nosingglas, Universalglas	**Abgefüllt durch** S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe uber N.N. 200 - 240 Meter	**Ausbau** Im Demijohn Glasballon	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss**	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg