

2004 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 Côte du Jura | Restzucker 0,25 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 15-17° | Internationale Bewertungen 91+ P. Robert Parker Wine Advocate |
| Klima kalte Winde, kontinental | Appellation Cotes du Jura A.O.P. | Gesamtsäure 4 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 über 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 |