

# 2018 CHARDONNAY "EN TREIZE VENT"

CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Aus den ältesten Reben von Château d'Arlay wird dieser saftig, frische Chardonnay gekeltert, woraufhin ein Teil in Stahltanks und ein Teil in gebrauchten Holzfässern auf der Hefe ausgebaut wurde. Die hochgelegene Parzelle stammt aus dem Jahr 1953 und da die exponierte Südlage gleich unterhalb des Château liegt ist Ihr Name "la Ruine". Die Kombination aus kalkhaltigen Böden und kühlen Winden lässt einen äußerst feinen zitrusfruchtigen Stil entstehen, mit einer typischen Apfel-Nuss-Aromatik. Vielleicht ist dieses Gewächs eine Mischung aus Chablis und Pouilly-Fuissé, denn der mineralisch-salzige Geschmack ist offensichtlich. Doch bei allen Vergleichen bleibt der säurebetonte Jura-Stil prominent erhalten und kann sehr gut 10 Jahre reifen. Ein ausdrucksstarker Vertreter.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Côtes du Jura	<b>Restzucker</b> 0,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kalte Winde, kontinental	<b>Appellation</b> Cotes du Jura A.O.P.	<b>Gesamtsäure</b> 3,6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> grauer Mergel, Jurakalk, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 15%	<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> 6 Monate in gebrauchten Holzfässern aus Eichenholz	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg