

2018 Corail

CHATEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Ein kräftiger, körperreicher Rosé, der auch als eleganter Rotwein aus 5 Rebsorten durchgeht - Pinot Noir, Trousseau, Poulsard und den Weißweinsorten Chardonnay und Savagnin. Dies sind die klassischen Rebsorten des Jura, die in diesem Stoff traditionell zusammen vergoren werden. Der Corail wird 4 Jahre in gebrauchten Fässern gereift. Würzig, kräuterig, wild, herb-mineralisch. Eine Erinnerung an vergangene, glorreiche Tage der traditionellen Weinbereitung. Ein lagerfähiger Wein der alten Schule, der nicht für den typischen Rosétrinker hergestellt wird. Rosé für wahre Connaisseurs oder Menschen die nicht nach Farbe aussuchen, sondern für den Geschmack trinken!

Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard, Savagnin, Trousseau	Region Côtes du Jura	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-17°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation Côtes du Jura AOC	Säure 3,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 4 Jahre zu 80% im großen Holzfass, 20% in gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



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