

VIN DE PAILLE

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Ein Strohwein der Extraklasse. Reichhaltig und trotz der generösen Süße mit einer nervösen lebendigen Frische ausgestattet. Er wurde aus 4 Rebsorten gekeltert. 2 Rote: Trousseau und Poulsard, sowie 2 Weiße: Chardonnay und Savagnin. Die Kunst ist es die Trauben rechtzeitig und ohne Edelfäule zu ernten. Somit bleiben die natürliche Säure und der klare saubere Duft erhalten. Danach werden die Trauben 4 Monate auf dem Dachboden getrocknet und der Most im Anschluss 3-4 Jahre in gebrauchten Holzfässern vergoren und ausgebaut. Um 12 Liter Wein zu keltern, braucht man ca. 100 Kilogramm Trauben. Er kann leicht gekühlt als Aperitif oder Digestif getrunken werden.

ANBAUGEBIET Jura	CHARAKTER Gehaltvoll, frisch, süß, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 20 Jahre und mehr
APPELLATION Côtes du Jura AOP	HÖHE ÜBER NN 200 - 240 Meter	ABGEFÜLLT DURCH S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas, Universalglass
KLIMA Stark kontinental mit kalten Winden	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Lesegut 4 Monate getrocknet und in kleinen gebrauchten Holzfässern vergoren	KARAFFIEREN Nein
BODEN Jurakalk, Ton, grauer Mergel	REBSORTE Chardonnay, Poulsard, Savagnin, Trousseau	AUSBAU 3 - 4 Jahre in gebrauchten Holzfässern	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9- 12° C



Es gibt Glückmomente im Leben eines Weinhändlers. Bei einem Trip nach Paris Anfang 2017 und einem langgehegten Wunschbesuch im weltberühmten ***Michelin Restaurant l'Ambroisie fiel das Auge auf einen „relativ moderat“ (das heißt hier was!) kalkulierten 2001er Vin Jaune von Château d'Arlay. Ein unfassbarer Wein der in der Karaffe immer traumhafter wurde und problemlos mit den unterschiedlichen Gängen, insbesondere dem gerösteten Bresse Huhn harmonierte. Da uns die Weine schon häufiger positiv aufgefallen waren, folgte spontan eine Anfrage beim jetzigen Schlossherrn Count Alain de Laguiche, die prompt eine positive Resonanz fand. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.