

2003 Pinot Noir - Côtes du Jura Rouge

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Aus alten 45 jährigen Anlagen wird dieser elegante, feine Pinot Noir gekeltert und 3,5 Jahre in gebrauchten Fässern gereift. In seiner Jugend mit markanten, festen Tanninen und vielleicht nicht so duftig wie seine Vetter aus dem nahegelegenen Burgund, aber dafür mit viel Frucht, Würze und Pfeffrigkeit ausgestattet. Historisch seit dem Mittelalter der Hauptwein des Weingutes mit einem erstaunlich gutem Reifepotential von mindestens 20 Jahren. Aus der Kellerreserve des Chateaus. Die Flaschen wurden nie bewegt und gelagert in einem feuchten Natursteinkeller. Somit fast keine Oxidation und ein perfekter Füllstand. Jetzt in perfekter Reife und für Liebhaber von Jura Pinots. Großer Stoff!

Rebsorte Pinot Noir	Region Côtes du Jura	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation AOC Côtes du Jura	Säure 4,0 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Kalkstein mit fossilen Einschlüssen	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 3,5 Jahre in gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 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.