

2007 Marc de Savagnin Hors d'Age

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Ein kraftvoller 12 Jahre im Fass ausgereifter Marc aus aromatischen Savagnin Grundweinen der 2007er Ernte und von der lokalen "Brulerie de Revermont" destilliert. Traumhafte Noten von Zigarrenkiste, Gewürzen und getrockneten Früchten. Keine Farbstoffe, Aromen oder sonstige Zusätze kommen zum Einsatz. Dieses Produkt ist ganz geradeaus und unverfälscht. Die Branntweine von Château d'Arlay haben eine lange Tradition und genießen einen exzellenten Ruf. Häufig nur in Kleinstmengen verfügbar und immer schnell vergriffen. 502 Flaschen wurden im Februar 2020 abgefüllt.

Rebsorte Savagnin	Region Côtes du Jura	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-13°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation AOP Marc du Jura	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 43%	Empfohlenes Glas Nosingglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 200 - 240 Meter	Ausbau 12 Jahre in gebrauchten Eichenholzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Holzgriff-Korken	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 Juraergebirge mit südlicher Ausrichtung, die vor den kalten Nordwinden schützt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.