

TROUSSEAU

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Häufig schmeckt der Trousseau im Jura wie ein fruchtiger Gamay. Dieses Debut von Alain de Laguiche sicher nicht. Hier erinnert das Bukett an jungen Barolo (Rose, Pfeffer) mit erdigem Cabernet Franc (Tabak, dunkle Gewürze) geblendet. Die Nase ist ein Gewürzkiste, wild und mit spürbarem Gerbstoff, knochentrocken, schöne saftige Länge. Seit 2005 hat er mit seinem Kellermeister an diesem Debut gearbeitet, denn der richtige Standort auf dem mergelhaltigen Kalkboden ist entscheidend für den Anbauerfolg. Da diese Sorte gerne wuchert, aber nur wenig Ertrag (19 HL/Hektar) liefert, bleibt sie mit 5% der Weinbaufläche im Jura wohl weiterhin ein lang ansässiger Exot (seit 1732). Ausgebaut für 6 Monate in gebrauchten Barriques und ohne Filtration oder Schöpfung abgefüllt. Da dieser Wein etwas Reduktion am Anfang hat empfehlen wir ihn eine Stunde vorab in der Karaffe zu belüften. 1200 Flaschen

ANBAUGEBIET Jura	CHARAKTER Fruchtig, würzig, herb	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Côte de 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 12 Tage Mazeration, in kleinen Holzfässern spontan vergoren.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Ton, grauer Mergel und Jurakalk mit fossilen Einschlüssen	REBSORTE 100% Trousseau	AUSBAU 6 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Filtration abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 16° 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.