

1997 Vin de Paille - Côtes du Jura

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf eine Flasche pro Kunde begrenzt. 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 bleibt 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 als Digestif getrunken werden.

Rebsorte Chardonnay, Poulsard, Savagnin, Trousseau	Region Côtes du Jura	Restzucker 77 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation AOC Côtes du Jura	Säure 4,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 3-4 Jahre in gebrauchten Fässern aus Eichenholz	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.