

# 2004 Vin Jaune - Côtes du Jura

## CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Der große Klassiker des Hauses wird aus zwei der besten Savagnin-Anlagen, die bereits 1953 und 1974 gepflanzt wurden, gekeltert. Die gelbe Farbe entsteht u.a. durch die lange Reifezeit von 6,5 Jahren unter der Florhefe. Diese schützt ab dann den darunter reifenden Wein wie eine natürliche Tupperdose vor weiteren Kontakt Sauerstoff. Was ihn zuverlässig davor bewahrt, weiter zu Essig verstoffwechselt zu werden. In dieser Zeit werden die Fässer nicht aufgefüllt oder geschwefelt. Es werden nur die besten Fässer für die finale Blend des Vin Jaune genommen. Eine rigorose Selektion, denn am Ende wird aus dem Lesegut einer Rebe nur ein Glas Wein entstehen. Das Reifepotential dieser Weine ist enorm, bis zu 100 Jahre und länger... Am besten bei 15-17° C trinken. Unbedingt karaffieren. Der Duft entwickelt sich ständig und immer weiter, von getrockneten Früchten, braunen Äpfeln, Steinpilzen bis zu exotischen Gewürzen. Eine legendäre Geschmackserfahrung, die ihresgleichen sucht.

<b>Rebsorte</b> Savagnin	<b>Region</b> Côtes du Jura	<b>Restzucker</b> < 0,25 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 15-17°	<b>Internationale Bewertungen</b> 91+ P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> kalte Winde, kontinental	<b>Appellation</b> AOC Côtes du Jura	<b>Säure</b> 4,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 20 und mehr
<b>Boden</b> grauer Mergel, Jurakalk, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> 6,5 Jahre im Barriques (228l) unter der Florhefe ohne Auffüllen	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.