

# MARC DE RAISINS DE VIN DE PAILLE

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



Dieser Tresterbrand wird aus den getrockneten Trauben gebrannt, die sonst für den edlen Vin de Paille verwendet werden. Eine äußerst limitierte Süßweinspezialität aus dem Jura. Der Marc wird in Demijohns (Glasballons / ein altes Brantweinmaß), im Stile eines italienischen Grappas, ausgebaut und entfalltet am Gaumen elegante brotig-süßliche Brioche-Noten. Von diesem extrem limitierten Brantwein werden je nach Jahrgang nur zwischen 50 und 80 Flaschen abgefüllt.

<b>Region</b> Côtes du Jura	<b>Appellation</b> Marc du Jura A.O.P.	<b>Klima</b> kalte Winde, kontinental	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-13°
<b>Empfohlenes Glas</b> Nosingglas, Universalglas	<b>Boden</b> grauer Mergel, Jurakalk, Ton	<b>Höhe über N.N.</b> 200 - 240 Meter	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Lagerfähigkeit</b> 20 und mehr
<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Poulsard, Savagnin, Trousseau	<b>Ausbau</b> Im Demijohn Glasballon	<b>Alkoholgehalt</b> 45%	<b>Internationale Bewertungen</b>	<b>Restzucker</b>



Es gibt eine Menge exzellenter junger Winzer die auf den 1800 Hektar Weinbergen aufsehenerregende Weine füllen, doch Cha?teau 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.