

2019 Chardonnay - En Treize Vent

CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Aus den ältesten Reben von Château d'Arlay wird dieser saftig, frische Chardonnay gekeltert, woraufhin ein Teil in Stahltanks und ein Teil in gebrauchten Holzfässern auf der Hefe ausgebaut wurde. Die hochgelegene Parzelle stammt aus dem Jahr 1953 und da die exponierte Südlage gleich unterhalb des Château liegt ist Ihr Name "la Ruine". Die Kombination aus kalkhaltigen Böden und kühlen Winden lässt einen äußerst feinen zitrusfruchtigen Stil entstehen, mit einer typischen Apfel-Nuss-Aromatik. Vielleicht ist dieses Gewächs eine Mischung aus Chablis und Pouilly-Fuissé, denn der mineralisch-salzige Geschmack ist offensichtlich. Doch bei allen Vergleichen bleibt der säurebetonte Jura-Stil prominent erhalten und kann sehr gut 10 Jahre reifen. Ein ausdrucksstarker Vertreter.

Rebsorte Chardonnay	Region Côtes du Jura	Restzucker 2,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation AOC Côtes du Jura	Säure 3,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 6 Monate in gebrauchten Holzfässern 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.