

2013 CORAIL

CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Ein kräftiger, körperreicher Rosé aus 5 Rebsorten (Pinot Noir, Trousseau, Poulsard und den Weißweinsorten Chardonnay und Savagnin). Er wurde 4 Jahre in gebrauchten Fässern gereift. Würzig, kräuterig, wild, herb-mineralisch. Genial. Eine Erinnerung an vergangene, glorreiche Tage der traditionellen Weinbereitung. Ein lagerfähiger Rosé der alten Schule mit Rasse und vor allem Klasse, der nicht für den typischen Rosétrinker hergestellt wird. Kein Swimming Pool Wein!

Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard, Savagnin, Trousseau	Region Côtes du Jura	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima kalte Winde, kontinental	Appellation Cotes du Jura A.O.P.	Gesamtsäure 3,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden grauer Mergel, Jurakalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
Höhe über N.N. 200 - 240 Meter	Ausbau 4 Jahre in gebrauchten Eichenfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg