



ARBOIS, VIN DE PAILLE, FUMEY CHATELAIN (37.5 CL) – 2018



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Der 2018er präsentiert sich in einem bernsteinfarbenen Kleid mit fast hypnotisierenden kupferfarbenen Reflexen. Die Nase ist ein Fest der kandierten Aromen: getrocknete Aprikosen, Feigen, Orangenschalen, Akazienhonig, mit einem Hauch von Nüssen und schwarzem Tee für die Tiefe. Am Gaumen ist die Balance beeindruckend: reichhaltig, aber nie schwer, umhüllend, aber frisch, dank einer feinen Säure, die den Wein bis zum Abgang aufrecht hält. Ein reines Konzentrat aus dem Jura, mit Präzision und Emotion hergestellt.

HERKUNFT

JURA

BEZEICHNUNG

ARBOIS

WEINGUT

FUMEY CHATELAIN

REBSORTENBESTAND

CHARDONNAY ET
SAVAGNIN.

SPEISEN - WEINE

GEBRATENE APRIKOSEN,
SCHAFSRICOTTA UND
PISTAZIENSTÜCKE
- GERÄUCHERTE
ENTENBRUST UND
JUNGE SPROSSEN,
ORANGENVINAIGRETTE
- TARTE MIT
KARAMELLISIERTEN
MIRABELLEN.



ÖNOLOGIE

Das Weingut liegt in Montigny Les Arsures in der Region Jura und produziert lebendige Weine. Heute umfasst das Weingut insgesamt 17 Hektar Rebfläche.



WEINBAU

Etwa 3 Monate lang in Dachböden auf dem Trester trocknen lassen. Anschließend langsame Gärung und 3 Jahre lang in Holzfässern reifen lassen.