



Art.-Nr.: 15707

## DOMAINE MAIRE & FILS GRAND HÉRITAGE TRADITION BLANC

<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay, Savagnin Blanc
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Jura
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,5 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	3,7 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	12-14
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3250250160642
<b>AUSBAU</b>	80% Chardonnay, 20% Savagnin

### BODEN

Vorwiegend Kalksteinboden und in höheren Lagen Lehm- und Tonerde.

### BESCHREIBUNG

Die Weine der „Grand Héritage“ Linie sind authentische Botschafter des Jura-Weinbaugebiets. Sie zeigen Terroir Prägung, viel Authentizität und mineralische Typizität.

Der Begriff „Tradition“ auf dem Etikett ist im Jura typisch und bezeichnet eine Traditionelle Cuvée, wobei mit einer Assemblage einheimischer Traubensorten gearbeitet wird. Dieser Wein besteht aus 80% „Chardonnay“ und 20% „Savagnin“, wobei ein Teil der „Savagnin“ in der Assemblage, aus den Weinen, die für den Vin Jaune 6 Jahre lang in Eichenfässern ausgebaut werden und reifen, verwendet wird.

Strenge Selektion an den besten Chardonnay und Savagnin Lagen. Eine erste Traubenauswahl erfolgt am Rebstock bei der Lese. Die Trauben werden mittels Schwerkraft in den Tank befördert,



damit die Beeren ganz bleiben und ihre Eigenschaften behalten. Nach einer sanften pneumatischen Presse, wo nur die ersten, das heißt die höher konzentrierten Moste für die Gärung behalten werden, erfolgt eine gekühlte Vorklärung. Traditionelle Vinifikation in temperaturgeregelten Edelstahltanks, wobei der Gärprozess bei 20-22 °C gesteuert verläuft. Danach 2 bis 3-monatiger Ausbau auf feiner Hefe für den Chardonnay. Der „Savagnin“ wird in Eichenfässern unter Flor ausgebaut, dadurch kommen sowohl deutliche Aromen von Erd- und Haselnuss zum Ausdruck als auch mineralische und würzige Noten im Finale.

Durch die geschickte Assemblage von Chardonnay und Savagnin ergibt sich ein vielfältiger Wein, der schließlich all die Eleganz und intensiven Fruchtnoten der Chardonnay Traube, mit den subtilen Aromen wie Orangen, Grapefruit, Waldnüsse, geröstete Mandeln oder fein würzigen Noten des Savagnin verbindet.

Wir empfehlen den Wein vor dem Servieren zu dekantieren. Servieren Sie ihn leicht gekühlt zwischen 12-14°C. Schön beim Aperitif mit „Comté“-Würfeln oder „Quiches“. Passt auch hervorragend zu Langustinen, weißen Fischarten, Sushis und Sashimis oder noch zu einer Käseplatte mit „Jura“-Käsesorten, ob „Comté“, „Morbier“ oder einem Blauschimmelkäse.