

BEAUNE BRESSANDES 1ER CRU, BLANC, FAMILLE GAGEY



Louis Jadot

Frankreich
Burgund

trocken



100% Chardonnay

91+ Robert Parker
90 Wine Spectator

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ganz oben am Hang entfaltet der Chardonnay eine fast opulente, seidige Fülle, gehalten von einer harmonischen Säure. Pure Eleganz mit langem, feinmineralischem Finale.



Speiseempfehlungen

Austern roh
Lachs/Waller/Karpfen
Seezunge/Wolfsbarsch

Karaffieren /
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
10.0 °C bis 13.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Holzfass
Reifung	im Barrique 15 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535927813107 33535927813108

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält Kasein
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Maison Louis Jadot 21200 Beaune FR



WEINNOTIZ

Zwischen Savigny-les-Beaune im Norden und Pommard im Süden liegen die Weinberge von Beaune an einem weiten Hang mit Blick nach Ost-Südost oder Süden. Allein 36 Lagen sind als Premier Cru klassifiziert, „Les Bressandes“ zählt zweifellos zur Spitze. Ganz oben am Hang, gleich über Les Toussaint und Cent Vignes, genießen die Reben eine optimale Sonneneinstrahlung. Der Chardonnay wurde hier vor gut zwanzig Jahren gepflanzt. Hellgolden mit Aromen von Mandeln, Honig, Steinobst und frischem Gebäck. Am Gaumen seidig und vollmundig, dabei elegant strukturiert, mit lebendiger Säure und langem, feinmineralischem Finale. Serviervorschlag: feine Gemüse-Beignets, Tourtes und Quiches, burgundische Weinbergschnecken mit Kräuterbutter, Kalbs- und Geflügelragout, Gerichte mit Fisch oder Hühnchen, gern auch aus der asiatischen Küche, oder zu Ziegenkäse

WEINBEREITUNG

Handlese und sanfte Pressung bewahren seine duftigen Aromen, die Weine werden in Fässern der hauseigenen Küferei (ein Drittel neu) vergoren und fünfzehn Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Louis Jadot wurde 1859 in Beaune, im Herzen der berühmten Weinregion Burgund in Frankreich, gegründet. Seit über 160 Jahren widmet sich Louis Jadot der Herstellung von erstklassigen Weinen, die das Terroir und die Traditionen dieser einzigartigen Region widerspiegeln. Das Weingut erstreckt sich über mehr als 200 Hektar Weinberge, die sorgfältig ausgewählt wurden, um die besten Bedingungen für den Anbau von Pinot Noir und Chardonnay zu bieten – den Hauptrebsorten Burgunds. Louis Jadot legt großen Wert auf nachhaltige Praktiken im Weinberg, um die natürlichen Ressourcen zu schützen und die Qualität der Trauben zu maximieren. Die Weinherstellung bei Louis Jadot ist geprägt von Handwerkskunst, Respekt vor der Natur und einer tiefen Verbindung zur Geschichte der Region. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet, um die Charakteristika jedes Weinbergs optimal zu bewahren. In den Kellern des Weinguts reifen die Weine dann in französischen Eichenfässern, wodurch sie ihre Komplexität und Eleganz entwickeln. Das Sortiment von Louis Jadot umfasst eine beeindruckende Auswahl an Weinen, von den feinen Village-Weinen bis zu den renommierten Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Die Weine zeichnen sich durch ihre Finesse, Frische und Ausdruckskraft aus und haben zahlreiche Auszeichnungen und Lobpreisungen von Weinkritikern weltweit erhalten. Louis Jadot ist nicht nur ein Hüter der Tradition, sondern auch ein Innovator, der stets danach strebt, die Grenzen der Weinherstellung zu erweitern. Die Weine dieses renommierten Weinguts laden dazu ein, die reiche Vielfalt und Tiefe der burgundischen Terroirs zu entdecken und sind ein wahrer Genuss für Liebhaber anspruchsvoller Weine.