

MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES
JACQUES DOMAINE LOUIS JADOT



-  **Château des Jacques**
-  **Frankreich**
Beaujolais Beaujolais Cru Moulin à Vent
-  **trocken**
-  **100% Gamay**
-  **90 James Suckling**
-  **92 Robert Parker**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: dichtes, glänzendes Kirschrot Duft: kräftiges Bouquet von reifen Sauerkirschen, roten und schwarzen Beeren (Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren), Erde, Gewürzen, Vanille und etwas Rauch Geschmack: saftig und vollmundig mit der für einen Gamay-Wein immer wieder überraschenden, für Jadots Moulin-à-Vent aber charakteristischen Kraft und Struktur, dem festen, aromatischen Tannin, der herzhaften Würze und saftigen Frucht des Bouquets, all das elegant unterlegt mit mineralischen auch leicht metallischen Noten (Eisen), im Finale lang und anhaltend mit vielversprechendem Potenzial.



Speiseempfehlungen

Frischkäse
Schwein gebacken
Lachs/Waller/Karpfen roh



Serviertemperatur

15.0 °C bis 17.0 °C

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	Tankgärung
Reifung	in Beton 10 Monate im Barrique 10 Monate

INHALT UND NÄHRWERT

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

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535921190129 53535921190124

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Restzucker	0.4 g/L



PRODUZENTEN-INFO

Im Haus Louis Jadot hat man das wahre Potenzial des Gamay für Qualitätsweine seit langem erkannt. 1996 erwarb man Château des Jacques mit 35 ha Rebland in der Appellation Moulin-à-Vent, die den sicher burgundischsten der zehn Crus Beaujolais hervorbringt. Aufgrund ihres herausragenden Terroirs, bringt das Beaujolais Weine von Weltklasse hervor.