



00304123 | 2023

MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES JACQUES



Château des Jacques



Frankreich

Beaujolais Beaujolais Cru Moulin à Vent



trocken



100% Gamay



91 James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Lesegut wird streng selektiert, entrappt und bleibt über 3 Wochen auf der Maische, bevor der Wein etwa 9 Monate in einjährigen Fässern reift. Das Ergebnis überrascht selbst Kenner – vollmundig, saftig, mit reifer Frucht, Kraft und Würze, ein echter Powerwein!



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	im Barrique 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535921190105 33535921190106

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

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



WEINNOTIZ

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

Genießen Sie diesen Cru Beaujolais zu saftig gebratener Entenbrust, Wildgerichten, Rauchschenken, Lauchquiche mit Speck oder auch zu einem klassischen Boeuf Bourguignon!

WEINBEREITUNG

Im Haus Louis Jadot hat man das wahre Potenzial des Gamay für Qualitätsweine seit langem erkannt. 1996 erwarb man Château des Jacques mit 27 Hektar Rebland in der Appellation Moulin-à-Vent, die den sicher burgundischsten der zehn Crus Beaujolais hervorbringt, der vielen auch als König des Beaujolais gilt.

Die Reben auf Château des Jacques werden nach naturnahen Anbaumethoden bewirtschaftet (vollständiger Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel, stattdessen Bodenarbeit von Hand) und die Gamay-Trauben wie burgundischer Pinot Noir vinifiziert: Das streng selektierte, kerngesunde und optimal gereifte Lesegut wird vollständig entrappt, in gut drei Wochen (statt der allgemein üblichen acht bis zehn Tage) bei regelmäßigem Überfluten des Tresterhutes auf der Maische vergoren und der junge Wein nach abgeschlossener alkoholischer Gärung für rund acht Monate zur Reife ins Eichenholzbarrique gelegt.

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 35ha 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.