



00314321 | 2021

## MORGON CHÂTEAU DES JACQUES MAISON LOUIS JADOT



 **Château des Jacques**

 **Frankreich**  
Beaujolais Beaujolais Cru Morgon

 **trocken**

 **100% Gamay**

 **90 James Suckling**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Um seinen unverwechselbaren Terroir-Ausdruck maximal zu bewahren, wird der Cru Beaujolais ohne Zugabe von Hefen auf der Maische vergoren. Fleischig, fruchtig, etwas nussig und sehr elegant.



#### 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** Granit

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

**Farbe** Rot

**Gärung** Tankgärung

**Reifung** in Beton 10 Monate  
im Barrique 10 Monate

### ARTIKELDATEN

**Gebinde** 6 / 0.750 l

**Verschluss** Naturkorken

**EAN Flasche / EAN Karton** 3535921160207  
3535921160208

### ANALYSE

**Alkoholgehalt** 12.5 %Vol

**Säure** 6.0 g/L

**Restzucker** 0.2 g/L

### 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

Das Anbaugebiet Beaujolais liegt ganz im Süden des Burgund, noch unterhalb des Mâconnais und oberhalb der Stadt Lyon, an der ehemaligen römischen Handelsstraße. Der Name Beaujolais leitet sich von der im 10. Jahrhundert gegründeten Stadt Beaujeu ab. Doch erst als im 14. Jahrhundert Philipp der Kühne sein berühmtes Edikt gegen den Gamay an der Côte d'Or erließ, erlangte die Region echte Eigenständigkeit.

Im Übrigen hatte Philipp nicht ganz Unrecht. Denn in der Tat erbringen die Gamay-Trauben an den Granithängen des Beaujolais weit höherwertige Qualitäten als auf dem Kalksteinabbruch der Côte d'Or.

Farbe: klare, kirschrote bis rotviolette Farbe

Duft: markantes Bouquet von saftig gereiften roten Früchten (Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen), einem Hauch Cassisblüte und feinen, würzigen Noten von Erde, Waldboden

Geschmack: elegant, weich und ausdrucksvoll mit der saftigen roten Frucht des Bouquets und einer animierend frischen Säure, die dem Gaumen, vereint mit dem sanft gereiften Tannin eine schöne, sehr harmonische, runde Fülle verleiht - und dem Wein eine gute weitere Entwicklung verspricht

Köstlich zu herzhaften Fleisch- und Geflügelgerichten, Kaninchen oder mittelkräftigem Ziegenkäse.

## 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.