



00314322 | 2022

MORGON CHÂTEAU DES JACQUES



Château des Jacques



Frankreich

Beaujolais Beaujolais Cru Morgon



trocken



100% Gamay



91 Robert Parker

92 James Suckling

92 Decanter World Wine Awards

92 Wine Enthusiast

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	14.0 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	0.4 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 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.