

MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES JACQUES



 **Château des Jacques**

 **Frankreich**
Beaujolais

 **trocken**

 **100% Gamay**

 **91 James Suckling**

92 Robert Parker

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Wein zeigt sich in einem dichten, glänzenden Kirschorot. Sein kräftiges Bouquet verströmt Aromen von reifen Sauerkirschen, roten und schwarzen Beeren wie Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren, ergänzt durch Noten von Erde, Gewürzen, Vanille und einem Hauch von Rauch. Im Geschmack präsentiert er sich saftig und vollmundig mit einer für Gamay-Weine überraschenden, aber für Jadots Moulin-à-Vent charakteristischen Kraft und Struktur. Das feste, aromatische Tannin sowie die herzhaft Würze und saftige Frucht des Bouquets werden elegant von mineralischen und leicht metallischen Noten, wie Eisen, unterlegt. Das Finale ist lang anhaltend und verspricht großes 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

ARTIKELDATEN

Gebinde 1 / 3.000 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 4050814037750
4050814037750

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 5.6 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



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.