



FLEURIE CHÂTEAU DES JACQUES

-  **Château des Jacques**
-  **Frankreich**
Beaujolais
-  **trocken**
-  **100% Gamay**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die für Château des Jacques typische, burgundische Vinifikation seiner Crus Beaujolais verleiht dem blumigen Fleurie einen ganz besonderen Reiz. Seidig, mit intensiver roter Frucht ist er zugleich enorm langlebig mit oft jahrzehntelangem Potenzial.



Speiseempfehlungen

Kartoffelgerichte
Geflügel
Kalb
Vegetarisches



Serviertemperatur

15.0 °C bis 17.0 °C

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535921180304 3535921180305

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Säureregulatoren, Stabilisatoren (Gummi arabicum), Konservierungsstoffe (SULFITE) Unter Schutzatmosphäre abgefüllt
Energiegehalt	328 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	0.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Maison Louis Jadot 21200 Beaune FR



WEINNOTIZ

Sehr verführerisch mit eleganter Balance von Kraft und Finesse, duftiger roter Frucht und geradliniger Säure, dichter Fülle und seidigem Tannin. Geben Sie einem jungen Wein gern zwei bis drei Jahre Zeit, sich zu entfalten, um ihn dann jahrzehntelang zu genießen.

Zu Rillettes, Fleisch- und Geflügelpasteten, Geflügelbraten, Kalbsrouladen, zarter Kalbsleber, Kartoffelaufguss mit Hackfleisch, Ofengemüse (Karotten, Sellerie, Blumenkohl usw. vom Blech) oder pikantem Gemüsegratin mit Käse überbacken.

WEINBEREITUNG

Fleurie gilt als einer der typischsten Crus Beaujolais. Château des Jacques vermählt für seinen Fleurie die Trauben aus Bel Air, Grille-Midi und Cercillon, drei über 300 m hoch gelegene Terroirs im Süden der Appellation, in denen der Gamay auf Granitböden seine intensive Frucht, seine Kraft und klare Frische entfaltet.

Die Trauben werden von Hand gelesen, meist noch entrappt und „burgundisch“, mit langem Maischekontakt, vergoren, die Weine zehn Monate in Betontanks und Fässern aus französischer Eiche (Nevers, Limousin, Allier) ausgebaut.

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.