

NEU

00349523 | 2023

BEAUJOLAIS BLANC CHÂTEAU DES JACQUES



Château des Jacques

Frankreich  
Beaujolais

trocken

100% Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Beaujolais Blanc von Château des Jacques begeistert mit einem Bukett von reifen Früchten, vor allem Pfirsich und Aprikose, sowie frischen Zitrusnoten, ergänzt durch eine feine Mineralität. Am Gaumen entfaltet sich eine lebendige Frische, die von einer eleganten Säure begleitet wird.

Speiseempfehlungen  
Käse  
Fisch oder Meeresfrüchte

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Granit

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3535927010100  
3535927010101

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 5.4 g/L

Restzucker 1.0 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 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.