

NEU

00349524 | 2024

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

QualitätsstufeAOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

BodenGranit

FARBE, GESCHMACK & MEHR

FarbeWeiß

Gärungim Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde6 / 0.750 l

VerschlussNaturkorken

EAN Flasche / EAN Karton3535927010100
3535927010101

ANALYSE

Alkoholgehalt12.5 %Vol

Säure5.5 g/L

Restzucker0.8 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

ZutatenlisteTrauben, Saccharose, Säureregulatoren, Konservierungsstoffe (Sulfite)

Energiegehalt328 kJ / 79 kcal

Fettgehalt0.0 g

gesättigte Fettsäuren0.0 g

Kohlenhydrate0.0 g

Zuckergehalt0.0 g

Ballaststoffe0.0 g

Eiweiß0.0 g

Salz0.0 g

Allergene und Zusatzstoffeenthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffeenthält Sulfite

InverkehrbringerMaison 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.