

LE JAJA DE JAU SAUVIGNON BLANC



 **Château de Jau**

 **Frankreich**
Sud Ouest

 **trocken**

 **100% Sauvignon Blanc**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Das milde Klima verleiht diesem Sauvignon seine ganz eigene Aromenpalette mit intensiven floralen Noten, feinen mineralischen Anklängen und einer leicht traubigen Frucht. Sortenrein, elegant und ausdrucksvoll für hundert Prozent Genuss.



Speiseempfehlungen

Muscheln roh
Austern roh
Fisch oder Meeresfrüchte
Garnelen/Shrimps



Serviertemperatur

14.0 °C bis 16.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe Vin de France (Vin de Table)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edelstahltank 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
3119460005603
3119460000851

ANALYSE

Alkoholgehalt 11.0 %Vol

Säure 4.6 g/L

Restzucker 0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Vignobles Dauré Château de Jau
66600 Cases de Pène
FR



WEINNOTIZ

Farbe: sehr helles, glänzendes Strohgelb Duft: duftiges Sauvignon-Bouquet mit intensiven Noten von Stachelbeeren, Cassis-Blüten, auch grasigen Noten und grüner Paprika

Geschmack: am Gaumen sehr saftig mit lebhaftem Wechselspiel von aromatischer Zitrusfrucht, frischer Säure und dem leicht cremigen Schmelz des Feinhefelagers, sehr verführerisch und zugleich sehr elegant und geschmeidig.

Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten in den unterschiedlichsten Varianten, frischem Ziegenkäse oder auch einfach so, als saftiges Gläschen unter Freunden

WEINBEREITUNG

Jaja nennt man in Frankreich den kleinen Hauswein, den gern getrunkenen Tropfen für alle Tage. Château de Jau übersetzt es in mediterranes Trinkvergnügen im fröhlichen Flaschendesign des Künstlers Ben Vautier.

Für den sortenreinen Jaja de Jau Sauvignon blanc werden die optimal ausgereiften Trauben in den kühlen Nacht- und frühen Morgenstunden gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, in Kontakt mit den Beerenhäuten kühl im Edelstahltank vergoren und die Weine im Anschluss rund drei bis vier Monate auf den Feinhefen ausgebaut (bei regelmäßigem Aufrühren des Feinhefelagers), um die charakteristische saftig frische Rebsortenfrucht des Sauvignon blancs mit noch mehr Saft und Fülle zu vollenden.

PRODUZENTEN-INFO

Zwischen warmen Mittelmeerstränden und schneebedeckten Pyrenäengipfeln bietet das Roussillon eine faszinierend vielfältige Landschaft. Reben wachsen in allen Lagen, mal gleich am Wasser, mal 200 Meter über dem Meeresspiegel.

Château de Jau liegt mittendrin, umgeben von Olivenbäumen, Zypressen und natürlich den Trauben. Seit 1974 gehört das Château der Familie Dauré, die Jau zu einem äußerst gastfreundlichen Vorzeigeweingut machte. Pionierarbeit, Innovationsfreude und vor allem ihr ungebremstes Engagement sind die Essenz einer ausdrucksvollen Vielfalt köstlicher Weine für jede Gelegenheit.