

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	7.0 g/L
Restzucker	0.8 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	SULFITE, Traube, Weinsäure, Gummiarabikum, Natriumcarboxymethylcellulose, Kohlensäure
Energiegehalt	260 kJ / 62 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.9 g
Zuckergehalt	0.5 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
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 eingebettet zwischen Mittelmeer und Pyrenäen, umgeben von Olivenhainen und Reben. Ursprünglich im 12. Jahrhundert von Zisterziensermönchen gegründet, wurde das Anwesen über die Jahrhunderte zur Kulturlandschaft mit bewegter Vergangenheit: Verteidigungsturm, Seidenzucht, Kunstgalerie - jede Epoche hinterließ ihre Spuren. Seit 1974 lenkt die Familie Dauré mit Pioniergeist und Innovationsfreude die Geschicke des Weinguts. Jean und Bernard Dauré etablierten früh Wein- und Kulturtourismus, ihr Sohn Simon Dauré führt es heute mit ökologischer Vision weiter. Ausdrucksstarke Weine, tief verwurzelt im Terroir und inspiriert vom kreativen Geist des Hauses, machen Château de Jau zu einem Leuchtturm des Roussillon.