

**LE JAJA DE JAU SYRAH ROUGE**Château de  
**Jau****Château de Jau****Frankreich**

Languedoc Roussillon Pays d'Oc

**trocken****100% Syrah****ARTIKELBESCHREIBUNG**

Der Künstler Ben Vautier schuf das gut gelaunte Etikett der Flasche, das ihren Inhalt exakt auf den Punkt bringt: einen unverkennbar mediterranen Syrah, seidig, kraftvoll und vollmundig, mit saftiger Frucht, Würze und elegantem feinmineralischem Finale.

**Speiseempfehlungen**

Rind gebraten/gegrillt  
Käse  
Lamm gebraten/gegrillt  
Schwein gebacken

**HERKUNFT**

**Qualitätsstufe** IGP - Indication Géographique Protégée (Vin de Pays)

**FARBE, GESCHMACK & MEHR**

**Farbe** Rot  
**Reifung** im Edelstahltank

**ARTIKELDATEN**

**Gebinde** 6 / 0.750 l  
**Verschluss** Schraubverschluss  
**EAN Flasche / EAN Karton** 3119460000530  
3119460000547

**ANALYSE**

**Alkoholgehalt** 13.0 %Vol  
**Säure** 4.6 g/L  
**Restzucker** 0.4 g/L

**INHALT UND NÄHRWERT**

**Zutatenliste** Trauben, Stabilisator (enthält Gummi Arabicum und/oder Carboxymethylcellulose (CMC)), unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Allergene (Sulfite), Kohlenstoffdioxid

**Energiegehalt** 328 kJ / 78 kcal

**Fettgehalt** 0.0 g

**gesättigte Fettsäuren** 0.0 g

**Kohlenhydrate** 0.9 g

**Zucker** 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 Péne  
FR



## WEINNOTIZ

Am Gaumen kraftvoll, saftig und vollmundig, dabei sanft strukturiert und harmonisch, mit Aromen von roten Beeren, Veilchen, feiner Lakritzwürze und eleganten mineralischen Noten im Finale. Zu gegrillten Auberginen, Lammsteaks und Koteletts, Ratatouille, gefülltem Gemüse (Auberginen, Tomaten, Paprika, Zucchini), mediterranen Eintöpfen oder mittelkräftigen Käsesorten

## 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.

Die Trauben für den sortenreinen Jaja Syrah stammen aus ausgewählten Terroirs im Süden Frankreichs. Sie werden bei optimaler Reife gelesen, vollständig entrappt, in Beton- oder Edelstahltanks eingemaischt und behutsam vergoren. Mindestens drei bis fünf Wochen bleibt der Wein in Kontakt mit den Beerenschalen, um ihnen die seidigen Tannine und intensive, tief purpurrote Farbpigmente zu entziehen.

## 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.