

00432523 | 2023

# CHÂTEAU DE JAU ROUGE CARTE ANCIENNE, BIO



Château de Jau



**Frankreich**Languedoc Roussillon Roussillon



trocken



60% Syrah, 20% Grenache Noir, 10% Mourvèdre, 10% Carignan

# **ARTIKELBESCHREIBUNG**

Carte Ancienne führt uns ins Roussillon, an die südlichen Ausläufer der Corbières mit ihren vielfältigen Terroirs in Fluss- und Höhenlagen. Hier wachsen die Trauben für Château de Jaus sorten- wie herkunftstypische Villages-Cuvée. Aromatisch fruchtbetont und würzig mit dichter Kraft.

Jau



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt Hartkäse Lamm gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

### **HERKUNFT**

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

# **FARBE, GESCHMACK & MEHR**

 Farbe
 Rot

 Reifung
 im Edelstahltank 6 Monate

# ARTIKELDATEN

Gebinde6 / 0.750 lVerschlussSynthetikkorkenBiokontrollstellennummerFR-BIO-01EAN Flasche / EAN Karton3119460005511<br/>3119460005528

#### ANALYSE

**Alkoholgehalt** 14.0 %Vol

#### **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



#### WEINNOTIZ

Farbe: tiefes, glänzendes Rubinrot

Duft: im Bouquet dominieren sortentypische, fruchtige Aromen von Syrah und Grenache mit Noten von saftig gereiften Himbeeren, Schwarzen Johannisbeeren, auch Schattenmorellen, unterlegt von leicht rauchig würzigen Noten

Geschmack: am Gaumen kraftvoll strukturiert, rund und vollmundig, mit saftiger Frucht, gut eingebundenem Tannin, Länge, Balance und Finesse

Zu gegrilltem Lamm- und Rindfleisch (Steaks, Entrecotes, Koteletts), gebratenem Lammrücken, Wildgerichten (Wildgeflügel, Wildschwein, Hase), mediterranen Gemüsegerichten oder mittelkräftig gereiftem Käse.

#### WEINBEREITUNG

Château de Jau ist ein lebendiges Weingut in uralten Mauern. Im 12. Jahrhundert von Zisterziensermönchen erbaut, liegt es heute umgeben von Olivenbäumen, Zypressen und natürlich den Weinreben. Seit 1974 ist Jau im Besitz der Familie Dauré, die es zu einem offenen, gastfreundlichen Vorzeigeweingut machte. Pionierarbeit, kreativer Weitblick, Investitionen und vor allem ihr nimmermüdes Engagement lassen auf dem rund hundert Hektar großen Anwesen eine ausdrucksvolle Vielfalt köstlicher Weine entstehen.

Carte Ancienne (dt. alte Karte) ist ein Eye-Catcher und Gaumenschmeichler zugleich. In der attraktiven Sonderausstattung verbirgt sich ein herkunftstypischer AOP Côtes du Roussillon Villages. Château de Jau bereitet den kraftvollen Rotwein aus vier der fünf zur Villages-AOP zugelassenen Rebsorten. Jede stammt aus dem für sie am besten geeignetes Terroir. Der Syrah wächst auf tonigen Kalk- und Lehmböden am Flussufer des Agly oder in bis zu 150 Metern Höhe auf schwarzem schiefrigem Mergel. Für Grenache Noir geht es noch höher hinauf.

In rund 300 Metern Höhe stehen die Reben auf weißen Kalksteinböden, umgeben von würziger Garrigue.

Um alle Facetten dieser vielfältigen Einflüsse einzufangen, wird jede Rebsorte separat vinifiziert und verleiht der Cuvée ihre Typizität, Fülle und Vielfalt. Wenige Regionen Europas bieten eine so faszinierende, gegensätzliche Landschaft wie das Roussillon. Gerade einmal fünfzig Kilometer liegen hier zwischen den Badestränden am Mittelmeer und den schneebedeckten Pyrenäengipfeln. Die Reben wachsen in allen Lagen, auf einem bunten Mosaik von Böden, mal mit den Füßen (fast) im Wasser, wie in Banyuls, mal in bis zu 600 Metern Höhe. Unter dem allzeit spürbaren, mal stärker, mal schwächeren Einfluss des Mittelmeerklimas entstehen hier einzigartige Weine für Genießer.

Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre werden nach Rebsorten getrennt bei jeweils optimaler Reife gelesen und auch separat, zum Teil mit traditioneller drei- bis vierwöchiger Maischezeit, vinifiziert. Erst nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und Maischestandzeit werden die drei Rebsortenweine miteinander vermählt, ein Teil in 225-l-Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, dann alle Partien zur finalen Cuvée zurückverschnitten, abgefüllt und nach einem weiteren Ruhelager in der Flasche als Carte Ancienne Sonderedition für Handel und Genuss freigegeben.

# **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 uber 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.