



00679621 | 2021

MOULIN-À-VENT CLOS DU GRAND CARQUELIN CHÂTEAU DES JACQUES MAGNUM



 **Château des Jacques**

 **Frankreich**
Beaujolais Beaujolais Cru Moulin à Vent

 **trocken**

 **100% Gamay**

 **94 James Suckling**

92 Robert Parker

ARTIKELBESCHREIBUNG

Von exquisiter, tief kirschroter Farbe und mit kraftvoll-lebendigen Aromen von wilder Beerenfrucht und zarter, orientalischer Würze. Am Gaumen zugleich elegant und kraftvoll, dicht mit feiner Frucht und wohlintegriertem Tannin, harmonisch und sehr delikate - ein hochklassiger Cru Beaujolais mit außergewöhnlichem Reifepotenzial!



Speiseempfehlungen

Frischkäse
Schwein gebacken
Lachs/Waller/Karpfen roh



Serviertemperatur

15.0 °C bis 17.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Blauschiefer

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung Tankgärung

Reifung in Beton 10 Monate
im Barrique 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3535921190327
53535921190322

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 5.9 g/L

Restzucker 0.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Maison 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 35ha 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.