







MOULIN-À-VENT CLOS DU GRAND CARQUELIN



-  **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 delikat - ein hochklassiger Cru Beaujolais mit außergewöhnlichem Reifepotenzial!



Speiseempfehlungen

Käse
Schwein gebacken
Wild



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

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
------------------	--

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 3.000 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535921190334

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.9 g/L
Restzucker	0.6 g/L



WEINNOTIZ

Köstlicher Begleiter von Ente oder Wildgerichten mit beerig-fruchtigen Sauce, oder zu Käse.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen, sortiert und größtenteils entrappt. Anschließend werden sie zwei bis drei Wochen lang langsam mazeriert. Je nach Jahrgang wird die Gärung durch Unterstoßen des Tresterhutes oder durch Überpumpen unterstützt.

Anschließend reifen die Weine zehn Monate lang in Eichenfässern im alten Keller aus dem 17. Jahrhundert. Das Holz hierfür stammt aus den Wäldern des Nivernais, des Limousin und des Allier.

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.