

MEURSAULT 1ER CRU CHARMES IN HK



- Louis Jadot
- Frankreich
Burgund
- trocken
- 100% Chardonnay
- 89-91 BT Robert Parker

ARTIKELBESCHREIBUNG

Jadots Meursault Charmes ist ein Meister der Balance. Eine üppige Schönheit, der die traditionelle Fassvergärung ihre klare Struktur verleiht. Vollmundig und doch straff und lebendig, ein großer Premier Cru und exquisiter Speisenbegleiter.



Speiseempfehlungen

- Spargel
- Rind gebraten/gegrillt
- Käse
- Hummer/Languste
- Fisch oder Meeresfrüchte



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535928022270

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Säureregulatoren, Stabilisatoren, Konservierungsstoffe (SULFITE) Unter Schutzatmosphäre abgefüllt
Energiegehalt	328 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	0.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Maison Louis Jadot 21200 Beaune FR



WEINNOTIZ

Farbe: glänzendes Strohgelb mit hellgoldenen Reflexen

Duft: intensives, ausdrucksvolles Bouquet mit Noten von saftig gereiftem gelbem Steinobst, Walnuss und leicht rauchigen Aromen

Geschmack: am Gaumen vollmundig, kraftvoll strukturiert und wunderschön ausgewogen, die (für Meursault ungewöhnlich) lebendige Säure strafft die reife, geschmeidige Fülle und lässt bis ins Finale die Konzentration nie überhandnehmen ein großer Charmes, elegant und rund, mit exzellentem Potenzial.

Vielseitiger Speisenbegleiter, von der traditionellen burgundischen bis zur asiatischen Küche, mit gemischten Salaten und Gemüsegerichten, Fisch und Meeresfrüchten, Oeuf en meurette (pochierte Eier auf einer Rotweinsauce mit Speck und Zwiebeln) oder auch zu Ziegenkäse

WEINBEREITUNG

Meursault ist zweifellos die berühmteste Herkunft für weiße Burgunder (ja, es gibt auch roten Meursault, der macht aber keine drei Prozent der Produktion aus). Die Gemeinde liegt im weiß dominierten südlichen Teil der Côte de Beaune. Einen Grand Cru hat sie nicht, doch bereits einfache Meursault-Weine und umso mehr die Premiers Crus sind von herausragender Qualität: elegant, ausdrucksvoll, mit dem unvergleichlichen Meursault-Schmelz. Die Reben stehen in 230 bis 360 Metern Höhe an sanft abfallenden Hängen. Ihre östliche Ausrichtung garantiert eine optimale Sonneneinstrahlung und gute Reife der Trauben.

Der Premier Cru Les Charmes liegt an der Grenze zu Puligny-Montrachet, unterhalb der Meursault-Verwerfung. Man muss hier bald zwei Meter tief durch die wechselnden Bodenschichten graben, um bis zum Muttergestein vorzudringen. Dadurch sind die Weine tendenziell runder und weniger mineralisch geprägt. Der Chardonnay für Jadots Les Charmes wächst in den mittleren bis unteren Hanglagen.

Die Trauben im Meursault Premier Cru Les Charmes wurden sehr behutsam von Hand in kleine Kisten gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier sanft gepresst und die Moste in den traditionellen 228-Liter-Eichenfässern der hauseigenen Kuferei vergoren (ein Drittel neue Fässer). Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung wurden die Weine rund fünfzehn Monate auf den Feinhefen ausgebaut, dann auf die Flaschen gefüllt und nach einem weiteren Ruhelager in der Flasche für den Handel freigegeben.

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Louis Jadot wurde 1859 in Beaune, im Herzen der berühmten Weinregion Burgund in Frankreich, gegründet. Seit über 160 Jahren widmet sich Louis Jadot der Herstellung von erstklassigen Weinen, die das Terroir und die Traditionen dieser einzigartigen Region widerspiegeln. Das Weingut erstreckt sich über mehr als 200 Hektar Weinberge, die sorgfältig ausgewählt wurden, um die besten Bedingungen für den Anbau von Pinot Noir und Chardonnay zu bieten – den Hauptrebsorten Burgunds. Louis Jadot legt großen Wert auf nachhaltige Praktiken im Weinberg, um die natürlichen Ressourcen zu schützen und die Qualität der Trauben zu maximieren. Die Weinherstellung bei Louis Jadot ist geprägt von Handwerkskunst, Respekt vor der Natur und einer tiefen Verbindung zur Geschichte der Region. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet, um die Charakteristika jedes Weinbergs optimal zu bewahren. In den Kellern des Weinguts reifen die Weine dann in französischen Eichenfässern, wodurch sie ihre Komplexität und Eleganz entwickeln. Das Sortiment von Louis Jadot umfasst eine beeindruckende Auswahl an Weinen, von den feinen Village-Weinen bis zu den renommierten Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Die Weine zeichnen sich durch ihre Finesse, Frische und Ausdruckskraft aus und haben zahlreiche Auszeichnungen und Lobpreisungen von Weinkritikern weltweit erhalten. Louis Jadot ist nicht nur ein Hüter der Tradition, sondern auch ein Innovator, der stets danach strebt, die Grenzen der Weinherstellung zu erweitern. Die Weine dieses renommierten Weinguts laden dazu ein, die reiche Vielfalt und Tiefe der burgundischen Terroirs zu entdecken und sind ein wahrer Genuss für Liebhaber anspruchsvoller Weine.