







02318520 | 2020

ECHÉZEAUX GRAND CRU IN HK



-  Louis Jadot
-  Frankreich
Burgund Côte de Nuits
-  trocken
-  100% Pinot Noir
-  94 Robert Parker
-  96 Wine Spectator



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die kalkigen Böden und die südöstliche Ausrichtung der Spitzen-Grand Cru Echézeaux bieten optimale Bedingungen für die Entstehung grandioser Weine. Elegant, weich und mineralisch, mit intensiver Pinot-Frucht und extremer Länge.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Weißkulturkäse
Hühner-Innereien
Truthahn gebraten/gegrillt
Wildgeflügel gebraten



Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
16.0 °C bis 17.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe Grand Cru

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Gärung Tankgärung
Reifung im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 3535921914107
4019409210435

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol
Säure 6.6 g/L
Restzucker 0.0 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



WEINNOTIZ

Farbe: dichtes Kirsch- bis Granatrot mit violetten Glanzlichtern

Duft: duftiges Bouquet von saftig gereiften Kirschen, Beeren und Gewürzen mit leicht erdigen Anklängen von Unterholz und feinen Eichenholznoten

Geschmack: am Gaumen sanft, vollmundig und harmonisch mit perfekter Balance von Kraft, fester Struktur und Delikatesse, üppige Kirsch- und Beerenfruchtaromen verschmelzen mit Noten von Kräutern, Gewürzen und perfekt eingebundener Eiche, wunderschöne Länge im Finale mit gut spürbarem Tannin und eleganter Mineralität

Zu zartem Rinderbraten an Rotweinsauce, delikaten Wildgerichten, Geflügel und eher milden Käsesorten

WEINBEREITUNG

Der Name ist von „chezeaux“ abgeleitet, was so viel wie Häusersiedlung oder Dörfchen bedeutet. Aus der früheren Aussprache Echezeaux wurde Echézeaux.

Die Mönche der Abtei von Cîteaux legten den Weinberg im Mittelalter an.

Die Pinot Noir-Tauben für Les Echézeaux werden rund drei bis vier Wochen im Fass vergoren und die Weine für 15 bis 18 Monate ins Eichenholzbarrique zur Reife gelegt. Jadot verwendet in jedem Jahrgang ein Drittel neue Fässer.

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.