



Côte de Beaune-Villages

 Louis Jadot

 Frankreich
Burgund

 trocken

 100% Pinot Noir



Artikelbeschreibung

Farbe: glänzendes Rubinrot mit leicht ins Violette spielenden Reflexen

Duft: fruchtig-aromatisches Bouquet von saftigen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren

Geschmack: delikats strukturiert und sanft am Gaumen mit schöner Balance von saftigem Tannin, fruchtigen Beerenaromen und feinwürzigen Anklängen.

Bei Côte de Beaune mit dem Zusatz „Villages“ halten wir immer Pinot Noir im Glas. Stammt der dann obendrein aus dem Haus Jadot, dürfen wir uns auf eine besonders exquisite Qualität freuen, die schon verdächtig nahe an die Crus heranrückt.

zu gebratenem Geflügel und Geflügelleber, Wachteln, Wildgeflügel und typisch burgundischen Spezialitäten, wie "Jambon persillé" oder Boeuf Bourguignon, köstlich auch zu kräftig-würzigem Käse (Reblochon, Brie)



Serviertemperatur

15.0 °C bis 17.0 °C

Herkunft

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Rot

Gärung Tankgärung

Reifung im Edelstahlfass 10 Monate

Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton 3535921400006
3535921400007

Analyse

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Säure 8.6 g/L

Restzucker 0.0 g/L

Inhalt und Nährwert

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

Inverkehrbringer Maison Louis Jadot
21200 Beaune