







00304622 | 2022

BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY COUVENT DES JACOBINS



-  **Louis Jadot**
-  **Frankreich**
Burgund
-  **trocken**
-  **100% Chardonnay**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: blass glänzendes Goldgelb

Duft: elegantes Bouquet von frischen Aprikosen, reifen Birnen und Grapefruit

Geschmack: am Gaumen vollmundig mit saftig-fruchtiger Struktur und sehr dezenten Anklängen von Eichenholz, im Gesamteindruck sehr harmonisch, elegant und rund mit zartem Schmelz

Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins wird sortenrein aus Chardonnay-Trauben bereitet, das Lesegut stammt aus dem gesamten Anbaugebiet der Côte d'Or. Die Trauben werden in modernen Pressen schonend gekeltert und der Most danach je zur Hälfte im Edelstahltank und in gebrauchten Eichenbarriques vergoren und ausgebaut. Auf diese Weise bewahrt der Wein zum einen im Edelstahltank seine fruchtige Frische und gewinnt zum anderen die Fülle und harmonische Ausgewogenheit, die ihm das Holzfass verleiht. Der Chardonnay wurde auf dem Etikett extra hervorgehoben, weil ein Bourgogne Blanc nicht selbstverständlich sortenrein gekeltert wird. Gemäß AOC-Vorschrift ist die Zugabe von Aligoté erlaubt - und durchaus üblich.

Der Name Couvent des Jacobins erinnert an die alte Kelterhalle in Beaune, die einst in dem ehemaligen Jakobinerkloster eingerichtet war. Das historische Gebäude wurde später renoviert und umgebaut und wird heute als stimmungsvolle Umgebung für festliche Anlässe genutzt. Gleich daneben hat das 1859 von Louis Henry Denis Jadot gegründete Maison Louis Jadot seinen Geschäftssitz.



Speiseempfehlungen

Krebse/Schnecken
Seezunge/Wolfsbarsch
Zander/Hecht



Serviertemperatur

12.0 °C bis 14.0 °C

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 3535926005008
3535926005009

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol
Säure 8.1 g/L
Restzucker 1.1 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



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 150 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.