



00306021 | 2021

Brouilly



Louis Jadot



Frankreich
Beaujolais Beaujolais Cru Brouilly



trocken



100% Gamay



Artikelbeschreibung

Farbe: dunkles, lebendiges Rot

Duft: intensiver Duft nach Waldbeeren und Veilchen

Geschmack: saftig und lebendig, jugendliches dezentes Tannin, fruchtiges Aromaspiel

trinkt sich besonders gut zur saftigen Entenbrust, zu herzhaften Wurstplatten mit Räucherwaren, Schweinsteaks und Wildgeflügel

Wie es im Beaujolais typisch ist, wird hier die Mazeration- Semi- Carbonique angewandt, d.h. es findet eine kurze, einleitende Kohlensäuremischung im geschlossenen Tank statt. Die Gärung wird abgeschlossen in offenen Holzfermentern und dauert insgesamt 12- 20 Tage. Für die Mazeration Carbonique müssen die Trauben ganz und unbeschädigt in den Keller gelangen. Nach der Gärung reift der Wein 8-10 Monate im Eichenholzfass.



Speiseempfehlungen

Ente
Schwein
Wildgeflügel gebraten

Herkunft

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Gärung	Tankgärung
Reifung	im Barrique 10 Monate im Edelstahlfass 7 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	DIAM
EAN Flasche / EAN Karton	3535921110004 3535921110005

Analyse

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	7.7 g/L
Restzucker	1.0 g/L

Inhalt und Nährwert

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

Inverkehrbringer Maison Louis Jadot
21200 Beaune