





00314320 | 2020


MORGON CHÂTEAU DES JACQUES MAISON LOUIS JADOT




 **Château des Jacques**

 **Frankreich**
Beaujolais Beaujolais Cru Morgon

 **trocken**

 **100% Gamay**

 **91 Robert Parker**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: klare, kirschrote bis rotviolette Farbe

Duft: markantes Bouquet von saftig gereiften roten Früchten (Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen), einem Hauch Cassisblüte und feinen, würzigen Noten von Erde, Waldboden

Geschmack: elegant, weich und ausdrucksvoll mit der saftigen roten Frucht des Bouquets und einer animierend frischen Säure, die dem Gaumen, vereint mit dem sanft gereiften Tannin eine schöne, sehr harmonische, runde Fülle verleiht - und dem Wein eine gute weitere Entwicklung verspricht.



Speiseempfehlungen

Frischkäse
Schwein gebacken
Lachs/Waller/Karpfen roh



Serviertemperatur

15.0 °C bis 17.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Blauschiefer

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung Tankgärung

Reifung in Beton 10 Monate
im Barrique 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton 3535921160207
3535921160208

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

Säure 9.2 g/L

Restzucker 0.5 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

Im Haus Louis Jadot hat man das wahre Potenzial des Gamay für Qualitätsweine seit langem erkannt. 1996 erwarb man Château des Jacques mit 35ha Rebland in der Appellation Moulin-à-Vent, die den sicher burgundischsten der zehn Crus Beaujolais hervorbringt. Aufgrund ihres herausragenden Terroirs, bringt das Beaujolais Weine von Weltklasse hervor.