

# MORGON CHÂTEAU DES JACQUES MAISON LOUIS JADOT



Château des Jacques



**Frankreich** Beaujolais Beaujolais Cru Morgon



trocken



100% Gamay

## **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
Verschluss	DIAM
EAN Flasche / EAN Karton	3535921160207 33535921160208

### **ANALYSE**

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	9.2 g/L
Restzucker	0.2 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 35 ha 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.