

SAINT-AUBIN



Louis Jadot



Frankreich
Burgund Beaune



trocken



100% Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: blasses Gold mit grünlichen Glanzlichtern

Duft: aromatisch intensives, vielstimmiges Bouquet von frischen Mandeln, Marzipan, getrockneter Ananas und Bienenwachs, die sich mit zunehmender Reife zu Noten von Zimt und Pfeffer weiterentwickeln

Geschmack: am Gaumen zugleich fest und geschmeidig, üppig, doch sehr lebendig mit rassischer Säurefresche bis ins Finale mit elegantem Nachhall von Bienenwachs und einem Hauch Ingwer

Jadots weißer Saint-Aubin wird sortenrein aus Chardonnay bereitet. Davon stammen rund 75 bis achtzig Prozent aus kleinen Parzellen in Premier Cru-Lagen der Appellation. Alle Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, behutsam gepresst, die Moste im Eichenfass vergoren und die Weine nach abgeschlossener alkoholischer Gärung gut zehn bis zwölf Monate im Eichenfass ausgebaut, dann auf die Flaschen gefüllt und noch eine kleine Weile zur Ruhe gelegt, bevor man sie schließlich zum Genuss freigibt.

Die Weinberge von Saint-Aubin liegen leicht erhöht im Westen der Côte de Beaune, von wo aus sie Auxey Duresses, Meursault, Puligny, Chassagne und Santenay überragen. Ganz grob lassen sich Lagen und Böden in zwei Arten unterteilen: Lagen mit süd-südöstlicher Ausrichtung sind von Kalk- und Kreideböden dominiert, während klarer östlich ausgerichtete Lagen höhere Anteile von Geröll oder Hangschutt und Ton zeigen.



Speiseempfehlungen

Spargel
Muscheln gebraten/gegrillt
Vegetarisches



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 3535927520005
3535927520006

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 10.4 g/L

Restzucker 0.2 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält Milchproteine

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.