

# MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES JACQUES



 **Château des Jacques**

 **Frankreich**  
Beaujolais

 **trocken**

 **100% Gamay**

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: dichtes, glänzendes Kirschrot Duft: kräftiges Bouquet von reifen Sauerkirschen, roten und schwarzen Beeren (Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren), Erde, Gewürzen, Vanille und etwas Rauch Geschmack: saftig und vollmundig mit der für einen Gamay-Wein immer wieder überraschenden, für Jadots Moulin-à-Vent aber charakteristischen Kraft und Struktur, dem festen, aromatischen Tannin, der herzhaften Würze und saftigen Frucht des Bouquets, all das elegant unterlegt mit mineralischen auch leicht metallischen Noten (Eisen), im Finale lang und anhaltend mit vielversprechendem Potenzial.



### 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	1 / 3.000 l
Verschluss	Naturkorken

## ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	8.6 g/L
Restzucker	0.4 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.