

MOULIN-À-VENT CLOS DU GRAND CARQUELIN CHÂTEAU DES JACQUES MAGNUM





Château des Jacques



Frankreich Beaujolais Beaujolais Cru Moulin a Vent



trocken



100% Gamay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Von exquisiter, tief kirschroter Farbe und mit kraftvoll-lebendigen Aromen von wilder Beerenfrucht und zarter, orientalischer Würze. Am Gaumen zugleich elegant und kraftvoll, dicht mit feiner Frucht und wohlintegriertem Tannin, harmonisch und sehr delikat - ein hochklassiger Cru Beaujolais mit außergewöhnlichem Reifepotenzial!



MOULIN-À-VENT

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
 3 / 1.500 l

 Verschluss
 Naturkorken

 EAN Flasche / EAN Karton
 3535921190327 53535921190322

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol
Säure 9.0 g/L
Restzucker 0.6 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.