

# MOULIN-À-VENT CLOS DU GRAND CARQUELIN CHÂTEAU DES JACQUES DOPPELMAGNUM



 **Château des Jacques**

 **Frankreich**  
Beaujolais Beaujolais Cru Moulin à Vent

 **trocken**

 **100% Gamay**

 **93 Robert Parker**

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Von exquisiter, kirschroter Farbe und mit kraftvoll-lebendigen Aromen von wilder Beerenfrucht und zarter, orientalischer Würze. Zugleich elegant und kraftvoll, dicht mit feiner Frucht und sanftem Tannin. Harmonisch und sehr delikate – ein hochklassiger Cru Beaujolais mit Reifepotenzial!



### 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

**EAN Flasche / EAN Karton** 3535921190334

## ANALYSE

**Alkoholgehalt** 14.0 %Vol

**Säure** 8.7 g/L

**Restzucker** 0.3 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.