



Chablis

Fourchaumes 1er Cru
Louis Jadot

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Chablis AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Barrique.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Dieser elegante Chablis verführt mit einer feinen Nase von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weissen Blüten, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Akzente von Safran und Mandeln sorgen für zusätzliche Raffinesse. Am Gaumen geschmeidig und präzise, überzeugt er mit einer samtigen Textur, lebhafter Säure und einem langen, würzig-mineralischen Nachhall.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein ist ein toller Begleiter zu Muscheln, zu gebratenem Lachs und Fischgerichten an Saucen, zu Terrinen, zu Teigwaren mit Morchelsauce, zu Kaninchen an weisser Sauce oder zu Weichkäse, wie beispielsweise einem Vacherin Mont d'Or.

Ein renommiertes Weinhaus in Beaune - la Maison Louis Jadot

Wir sind stolz, dass wir der älteste Kunde in der Schweiz dieses weltweit renommierten Weinhauses sind. Schon seit dem Jahre 1964, das heisst seit über 50 Jahre, importieren wir vom "Vennerhus" Weine von Louis Jadot. Gegründet wurde das Weinhaus bereits im Jahre 1859 von Louis Henry Denis Jadot (im Bild). Aber die Geschichte beginnt eigentlich schon früher, im Jahr 1826, als seine Familie in den Besitz der speziellen Premier Cru Lage "Clos des Ursules" gelangt. Die nachfolgenden Generationen entwickelten das Unternehmen durch Zukauf von Rebland stetig weiter. 1954 kommt André Gagey als Stellvertreter von Louis Auguste Jadot ins Unternehmen und wird schliesslich sein Nachfolger als Direktor des Hauses. Gagey seinerseits engagiert 1970 den jungen Önologen Jacques Lardière, der ihn viele, viele Jahre in der Kellerei unterstützt. 1984 tritt auch André Gageys Sohn Pierre-Henry der Firma bei. Madame Jadot verkauft im Jahre 1985 den Betrieb an die Firma Kobrand. Seit 1992 ist Pierre-Henry Gagey Vorsitzender der SAS Maison Louis Jadot.

