



### Grands Echézeaux

Grand Cru  
Louis Jadot

**Anbaugebiet:** Frankreich / Burgund / Côte de Nuits AOC

**Rebsorte(n):** Pinot Noir

**Ausbau / Herstellung:** Holzfass

**Speisenempfehlung:** Dieser Rotwein passt zu feinen Gerichten vom Kalb, wie z.B. ein Kalbsfilet an einer Morchelsauce mit Speckbohnen oder vom Rind ein zartes Filetsteak mit Kräuterbutter und Pommes Allumettes. Auch mundet er vorzüglich zu reifen Weich- und Halbhartkäsen.

### 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.

