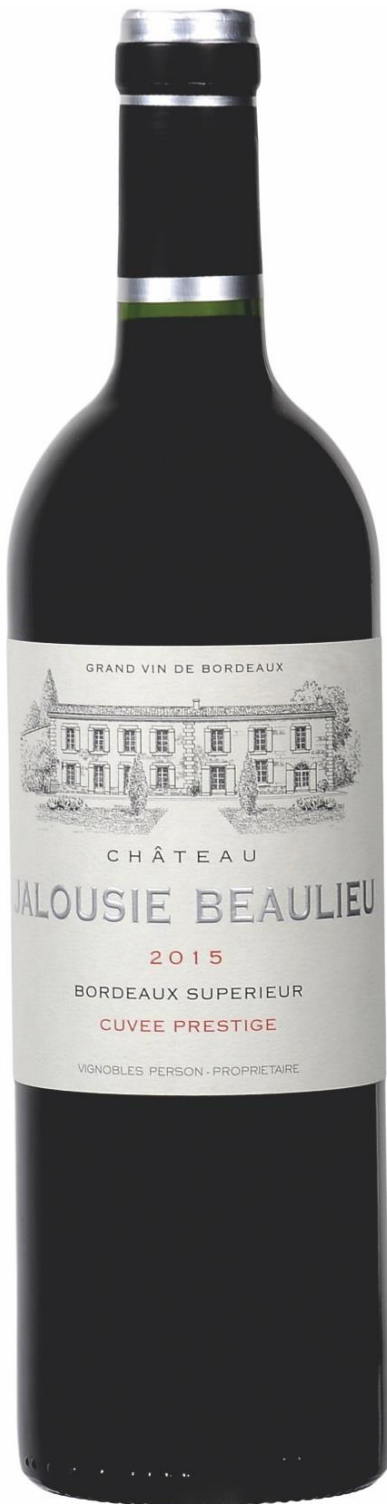


# Château JALOUSIE BEAULIEU

## CUVEE PRESTIGE

### Bordeaux Supérieur



#### FLÄCHE

2.5 Hektar

#### GLIEDERUNG

Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung  
Appellation d'Origine Protégée (AOP): Bordeaux Supérieur Rouge

#### REBSORTEN

Merlot (100%)

#### BODEN

Der lehmig-kalkhaltige Kiesboden liegt auf den Gemeinden Galgon und Villegouge im Süden Frankreichs.

#### DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

45 Jahre alt

#### PRODUKTIONSMENGE

13 000 Flaschen

#### LESE

Grüne Lese und manuelle Spätlese bei der optimalen Reife  
Produktionsleistung: 40 Hektoliter je Hektar

#### AUSBAU

Verarbeitung der Trauben und Gärung: 5 bis 6 Wochen in Edelstahl-Behälter  
Mazeration zwischen 30°C und 32°C  
Ausbau des Weines: 18 Monate in Edelstahl-Behälter  
Im Château in Flaschen abgefüllt

#### WEIN

Jalousie Beaulieu Cuvée Prestige ist ein kräftiger, reichhaltiger und raffinierter Wein. Schöne dunkle Farbe, intensiver Duft nach schwarzen Früchten. Nach einem weichen im Anfang verfügt der Wein über reife Kirschen. Ein lang anhaltendes Finale mit weichen Tanninen. Ein perfektes Gleichgewicht zwischen Zucker, Säuregehalt und Tannine.

#### AUSZEICHNUNG

2015- Silbermedaille bei den Weinwettbewerben Aquitaine-Bordeaux

#### LAGERFÄHIGKEIT

Bis 15 Jahre im Weinkeller

#### ESSENSEMPFEHLUNG

Raffinierte Gerichte so wie Fleisch und Käse

#### TRINKTEMPERATUR

Ca. 18° C

#### ANALYSE

A 13,0% vol.