

# Louis Jadot Meursault

Artikelnummer: 10557

---



Für Louis Jadots Meursault wird der Chardonnay bei optimaler Reife von Hand gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und streng sortiert. Die ausgewählten Trauben werden sanft gepresst und die Moste (ohne künstliche Temperaturkontrolle) direkt im Eichenfass vergoren. Je nach Jahrgang durchlaufen die Weine nach abgeschlossener alkoholischer Gärung partiell oder gar nicht den biologischen Säureabbau und werden dann fünfzehn bis achtzehn Monate zu einem Teil im Eichenfass, der Rest im Edelstahltank ausgebaut. Nach vollendeter Reife werden schließlich die Weine behutsam abgezogen, die einzelnen Partien miteinander vermählt und auf dem Weingut auf die Flaschen gefüllt.

Land:	Frankreich
Region:	Burgund
Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Inhaltsgröße:	0,75 L
Verschlussart:	Korken
Allergienhinweis:	enthält Sulfite, Milch, Ei
Anschrift Lebensmittelunternehmer:	Helmut Brede e.K., Oberhafenstr. 1, D-20097 Hamburg

---

#### Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 • D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 • E-Mail: [info@hanseaten-select.de](mailto:info@hanseaten-select.de) • Ust.-ID: DE 155617050 • Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg