DRINKS.

Louis Latour Pouilly-Fuissé AC 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	4088622
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Pouilly-Fuissé (Burgund)
Abfüller	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marke	Louis Latour
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8-10 Monate
Degustationsnotiz	Trockene, mineralische Aromen mit Anflügen von Birnen, Äpfeln, Zitronen, Honigmelone, Butter, Eiche, Vanille, Mandeln und Blumen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein

Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Käse

Beschreibung

Als Denis Latour im Jahr 1731 die ersten Weinberge im Burgund erwarb, dachte er wohl kaum, dass sein Familienname noch Jahrhunderte später die Etiketten exzellenter Weine zieren würde. Die Maison Louis Latour wurde 1797 offiziell gegründet und seitdem ist das Wein-Imperium nicht aus dem Besitz der Familie gewichen. Generationen später ging das Weinhaus an Louis-Fabrice Latour über, der die Werte von Tradition und Beständigkeit in der Aktualität vermittelt. Die grosse Vielfalt an Weinen spiegelt den Besitz mehrerer ausgezeichneter Weinbaulagen in der Region wider - zu der 48 Hektar grossen Rebfläche im Burgund, wovon 27 Hektar auf Grand Cru-Lagen entfallen, gesellen sich neuere Weingüter in Les Pierres Dorées, Ardèche und Var. Im neuen Jahrtausend übernahm man ausserdem die Weinhäuser Simmonet-Febvre in Chablis und Henry Fessy in Beaujolais.
Der Pouilly-Fuissé entstammt dem gleichnamigen AOC-Gebiet im Burgund, das für seine Chardonnay Weissweine bekannt wurde. Auf den hiesigen Ton-Kalkstein-Böden kultiviert das Team Reben, die ein durchschnittliches Alter von 30 Jahren aufweisen. Die handgelesenen Trauben werden zu Most verarbeitet, in Edelstahltanks fermentiert sowie einer kompletten malolaktischen Gärung unterzogen, bevor der acht- bis zehnmonatige Ausbau beginnt. Der Pouilly-Fuissé von Louis Latour wird bevorzugt zu Fisch, Käse oder Charcuterie gereicht.