

DRINKS.

Louis Latour Montagny 1er Cru AC La Grande Roche 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40962521
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Côte Chalonnaise (Burgund)
Abfüller	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marke	Louis Latour
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Zurückhaltendes Bukett mit Noten von Ananas, gelbem Steinobst und Honig. Dazu etwas Maracuja und grüner Apfel. Am Gaumen leicht, frisch, leichter phenolischer Grip, mineralischer Abgang
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Käse, Pizza & Pasta

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 Weiner 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 ausgezeichnete 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 Montagny 1er Cru «La Grande Roche» entstammt dem gleichnamigen Weinberg in der Gemeinde Montagny in dem Gebiet Côte Chalonnaise. Montagny ist eine von 28 Gemeinden im Burgund, die über Weinbaulagen mit der Appellation «Premier Cru» verfügt - in diesem Fall sind es über 40! Lagen, die als Premier Cru eingestuft worden sind, bieten eine einzigartige Kombination an vorteilhaften Anbaubedingungen und bringen daher besonders hochwertiges Traubengut hervor. Auf den Kalkstein-, Kreide- und Ton-Böden der hiesigen sonnenverwöhnten Parzellen kultiviert das Team Reben, die ein durchschnittliches Alter von 35 Jahren aufweisen. Die von Hand gelesenen Trauben werden zu Most verarbeitet, in Edelstahltanks fermentiert sowie einer kompletten malolaktischen Gärung unterzogen, bevor der acht- bis zehnmonatige Ausbau beginnt. Der Montagny 1er Cru von Louis Latour wird bevorzugt zu Fisch, Spargel oder Schafskäse gereicht.