

DRINKS.

Louis Latour Chablis AC 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7015723
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Chablis (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	trockener, frischer Geschmack mit Zitronen, Honig, Birnen, Äpfeln, Butter, Eichenholz, Ananas, Mandeln und Gartenblumen. Mineralischer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
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 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 Chablis Chardonnay entstammt dem gleichnamigen Gebiet im nördlichen Teil der Weinbauregion Burgund. Chablis besitzt sieben Grand Cru-Lagen sowie 40 Premier Cru-Lagen, die sich durch eine einzigartige Kombination an vorteilhaften Anbaubedingungen kennzeichnen. Weine mit der Herkunftsbezeichnung «Chablis AC» profitieren von den im Jura entstandenen Kalkstein-Böden, die von fossilen Überresten und Mergelschichten durchzogen sind. Sofern sie nicht als Grand Cru oder Premier Cru eingestuft wurden, sind die Hänge gen Norden oder Osten ausgerichtet. Auf jenen Lagen kultiviert das Team Reben, die ein durchschnittliches Alter von 30 Jahren aufweisen. Die maschinell geernteten Trauben werden zu Most verarbeitet, in Edelstahltanks fermentiert sowie einer kompletten malolaktischen Gärung unterzogen, bevor der acht- bis zehmonatige Ausbau beginnt. Der Chablis Chardonnay von Louis Latour wird bevorzugt zu Fisch, Meeresfrüchten oder Charcuterie gereicht.