

DRINKS.

Louis Latour Aloxe-Corton AC Domaine Latour 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7027321
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Côte de Beaune (Burgund)
Abfüller	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marke	Louis Latour
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	würziger, eleganter Geschmack mit leichter Säure und zurückhaltenden Tanninen, dazu Noten von Kirschen, roten Früchten, feuchtem Waldboden, Eiche und Vanille sowie erdig- rauchige Anklänge.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Pinot Noir
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Das Burgund ist neben dem Bordeaux die berühmteste Weinbauregion Frankreichs. Die Region - regionaltypisch auch als «Bourgogne» bezeichnet - erstreckt sich zwischen Dijon und Lyon im Westen der Saône. Unterteilt wird das Burgund in sechs Weinbaugebiete: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais und Beaujolais. Dadurch, dass die Sommer hier im Vergleich zu den mediterranen Gefilden kürzer ausfallen, werden auf den Hanglagen frühreifende Sorten wie Pinot Noir und Chardonnay angebaut. Historische Artefakte belegen, dass man schon im 2. Jahrhundert nach Christus Weine in der Region erzeugte. Das Haus Louis Latour wurde hingegen "erst" im 18. Jahrhundert gegründet. Die mehr als zweihundertjährige Geschichte der Weinkellerei ist überaus beeindruckend - bis heute befindet sich das Unternehmen, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde, in Familienhand. Die Weine von Louis Latour stehen für Tradition und Qualität. Das Anwesen verfügt über 48 Hektar Rebfläche, wovon ein grosser Teil auf Grand Cru-Lagen entfällt. Die Weinberge decken sämtliche Gebiete des Burgunds ab, weshalb man eine beeindruckende Kollektion an Weinen mit verschiedenen Appellationen vorzuweisen hat. Das Haus hat sich seit den späten 1990er Jahren der nachhaltigen Landwirtschaft verschrieben und folgt seit 2003 dem Standard ISO 14001 für Umweltmanagement-Systeme.

Der Louis Latour Aloxe-Corton entsteht in der gleichnamigen Gemeinde im Weinbaugebiet Côte de Beaune, welche seit jeher die Heimat und der Mittelpunkt des Weinhauses gewesen ist. Die hiesigen Pinot Noir-Reben wurden vor durchschnittlich 30 Jahren auf den von Sand und Schotter durchsetzten Kalkstein-Böden gepflanzt. Die Trauben werden im Herbst von Hand gelesen und in offenen Behältern vergoren. Der Ausbau des Rotweins erfolgt während zehn bis zwölf Monaten in französischen Eichenholzfässern aus der eigenen Käferei. Der Louis Latour Aloxe-Corton «Domaine Latour» wird bevorzugt zu Coq au vin, Steak, rotem Fleisch oder reifem Käse gereicht. Seine optimale Trinkreife behält er sechs bis acht Jahre lang bei.