



Corton-Charlemagne Grand Cru 2021

In der Nase duftet es nach weissen Blüten und etwas Harz, unterlegt von weissen Pfirsichen. Am Gaumen frisch, mineralisch und mit feingliedriger Säure und mittlerem Körper. Diesen Weisswein sollte man unbedingt belüften und die Karaffe 1-2 Stunden im Kühlschrank lagern.

Produzent	Louis Latour
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320311
Passt zu	Käse, Fisch, Wild, Krustentieren
Bewertungen	James Suckling 97/100 Wine Advocate 93/100 Wine Spectator 94/100



Vinifikation

Handernte. Der Wein reift während 8 bis 10 Monaten in eigens von der Küferie Louis Latour gefertigten zu 100% neuen Eichenfässern mit kompletter malolaktischer Gärung.

Terroir

Steiniger Kalk.

Geschichte

Kleiner Ertrag, grosse und konstante Qualität. Einer der ganz seltenen Grand-Cru-Weine aus der Côte de Beaune. Die Trauben stammen aus den besten Lagen, der Ertrag wird streng begrenzt, die Selektion der Trauben ist unerbittlich.

