Là, Là & Là - Bio

Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Francois Lurton
Art. Nr.:	405.018
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon



Weingut / Erzeuger

François Lurton, einer der innovativsten Winzer Frankreichs, vereint mit Là, Là & Là die Essenz dreier außergewöhnlicher Terroirs in einem Wein. Die Trauben für diese einzigartige Cuvée stammen aus den sonnenverwöhnten Weinbergen der Domaine de Targuerie in Gascogne, des Domaine de Nizas in Languedoc und des Mas Janeil in Roussillon. Jedes dieser Anbaugebiete bringt seine eigene Charakteristik mit: Die sandigen Armagnac-Böden der Gascogne sorgen für Frische und Eleganz, die vulkanischen Böden von Pézenas verleihen Würze und Struktur, während die kargen Schieferhänge der Corbières Kraft und Intensität beisteuern.

Das Zusammenspiel dieser drei Terroirs spiegelt sich in einer harmonischen Cuvée aus 60 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Carignan und 10 % Tannat wider. Um die Aromenvielfalt der Rebsorten optimal zu bewahren, setzt François Lurton auf eine sanfte Vinifikation mit kalter Mazeration und früher Lese. Dadurch entsteht ein eleganter, fruchtbetonter Rotwein mit weichen Tanninen und einer lebendigen Struktur. Der bewusste Verzicht auf übermäßige Extraktion macht Là, Là & Là zu einem unkomplizierten, modernen Genusswein, der sich mit seinem niedrigen Alkoholgehalt von 12 % auch als erfrischende Alternative zu klassischen Rotweinen empfiehlt.

Sein zugänglicher Stil und seine Vielseitigkeit machen Là, Là & Là zum idealen Wein für gesellige Momente ? ein Wein, der die Leichtigkeit des Lebens feiert und immer genau da, da & da ist, wo man ihn braucht.

Beschreibung

Die Cuvée Là, Là & Là entsteht aus einer sorgfältigen Auswahl von Trauben dreier südfranzösischer Terroirs: Domaine de Targuerie in Gascogne, Domaine de Nizas in Languedoc und Mas Janeil in Roussillon. Diese Kombination verleiht dem Wein seine einzigartige Balance aus Frische, Würze und Struktur. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden gelesen, um die Frische der Aromen zu bewahren. Die Lese erfolgt teilweise per Hand, wobei die besten Parzellen gezielt selektiert werden. In den letzten zehn Jahren wurden die Weinberge schrittweise auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, sodass die Reben an die regionalen Gegebenheiten optimal angepasst sind. Nach der Ankunft im Keller durchlaufen die Trauben eine kalte Mazeration, um die fruchtigen Aromen sanft zu extrahieren, ohne dabei zu viele Tannine oder Farbstoffe freizusetzen. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, um die Primäraromen von roten Beeren und floralen Noten zu bewahren. Eine schonende Extraktion durch sanftes Unterstoßen des Tresterhutes sorgt für eine harmonische Struktur mit weichen Tanninen. Nach der Gärung reift der Wein für mehrere Monate in Edelstahltanks, um seine frische und lebendige Charakteristik zu erhalten. Durch den bewussten Verzicht auf Holzausbau bleibt das Fruchtprofil präzise und rein, während die feinen Tannine eine angenehme Struktur verleihen. Das Ergebnis ist ein leichtfüßiger, fruchtbetonter Rotwein, der bewusst modern interpretiert wird. Mit einem moderaten Alkoholgehalt von 12 % und seiner samtigen Textur ist Là, Là & Là eine unkomplizierte Alternative zu klassischen Rotweinen, die sich auch leicht gekühlt bei 10?12 °C genießen lässt. Ein Wein, der Tradition und Moderne vereint und für gesellige Genussmomente geschaffen wurde.

Rebsorte:	Grenache, Syrah, Carignan, Tannat
Charakteristik:	im Bouquet entfalten sich saftige Himbeeren, reife Erdbeeren und ein Hauch von schwarzen Johannisbeeren, begleitet von feinen Kräuternoten wie Thymian und Rosmarin sowie einem floralen

	Anklang von Veilchen, am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig und lebendig mit saftiger Kirschfrucht, einer subtilen Würze von weißem Pfeffer und Muskat sowie einer feinen Kräuterfrische, die an Garrigue erinnert, im Abgang bleibt eine elegante Mineralität spürbar, begleitet von zarten Röstnoten, einem Hauch von Lakritz und einer erfrischenden, feinen Säurestruktur
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	4,5 g/l
Gesamtsäure:	4,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Der Wein passt hervorragend zu gegrilltem Thunfisch mit mediterranen Kräutern und Ratatouille, da seine frische Frucht und feine Würze die Aromen perfekt ergänzen. Auch eine herzhafte Linsen-Tomaten-Pfanne harmoniert wunderbar.

Stand: 21.11.2026 23:04 Uhr