

2018 Bourgogne Aligoté

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Der Aligoté, lange Zeit das hässliche Entlein, findet immer mehr Freunde. Auch von Seiten der Winzer nutzt man immer mehr das Potential dieser säurereiche Sorte und keltert geradlinige, präzise Weine aus ihm. 10 Monate reifte der von den Hängen der Côte de Beaune stammende Wein auf der Hefe. Der Jahrgang 2018, mit seiner hohen Qualität, gibt ein klares, pures fruchtiges Apfel-Pfirsicharoma, etwas kandierte Limone. Es ist intensiver und dichter als sonst. Sehr steinig, fleischig und kühl, mit feiner Säure und saftiger Frische. Nicht gehaltvoll, sondern präzise und linear. Schmeckt in den ersten 5 Jahren nach seiner Abfüllung sicher am besten. Top Aperitif oder zu Meeresfrüchten wie Austern. 6000 Flaschen

Rebsorte Aligoté	Region Burgund	Restzucker 0,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 87 P. Vinous
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Aligoté Controlée	Säure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. Verschiedene Lagen	Ausbau 10 Monate im Edelstahl	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Claudie Jobard und Bernard Repolt sind verantwortlich für eine Produktion von rund 200.000 Flaschen aus 40 Hektar eigenen und betreuten Weinbergen. Sie haben innerhalb von kurzer Zeit einen überaus präzisen und herkunftsbetonten Stil entwickelt, den man schon dem Aligoté anmerkt und der sich immer klarer und feiner seine Bahn bricht bis hin zu den Grand Crus aus Corton-Charlemagne und den wunderbaren Premier Crus aus Gevrey-Chambertin, Meursault und Chassagne-Montrachet.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.