

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone, Benoît Ente

Ein Aligoté auf Weltklasseniveau

Beschreibung:
Im Weinkeller zeichnet sich Benoît Ente durch seine besondere Sorgfalt aus: Auf die behutsame Pressung folgt erst die schonende Vinifikation und dann eine lange Reifung. Das Resultat ist ein überaus charaktervoller Aligoté mit viel Energie und Dynamik. In der Nase sehr sortentypisch, mit einem Hauch von getrockneten Kräutern, grünem Apfel und rauchiger Reduktion, am Gaumen mit ausgeprägten Zitrusakzenten, sanftem Grip und gutem Zug – straff, knackig und mit faszinierender Tiefe.

Aromenprofil:
Mittleres Gelb, grünliche Akzente. Reife Mirabellen, weisse Blüten und eine Feuersteinnote dominieren das ausdrucksstarke Bouquet. Intensiv und von guter Struktur am Gaumen, gelbfruchtig geprägt, unterlegt von einer leichten Röstnote (gut gebackenes Ruchbrot), wiederum sehr mineralisch; erstaunliche Abgangslänge.

Passt zu:
Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Burgund
Produzent:	Benoît Ente
Alkoholgehalt:	12.5%
Artikelnummer:	0688124

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch