



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 charaktvoller 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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Burgund

Produzent: Benoît Ente

Ausbau: 16 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Aligoté

Artikelnummer: 0688123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Aligoté
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.