



Bourgogne Aligoté AOC

La Marie, Cellier des Dames

Neuentdeckung aus Burgunds Süden

Beschreibung:

Aligoté erfährt gerade eine wahre Renaissance. Viele Winzerinnen und Winzer an der berühmten Côte d'Or pflanzen die weiße Sorte wieder an. Im Cellier des Dames hat man alte Reben zur Verfügung und keltert aus niedrigen Erträgen einen Wein mit schöner Frische und Würze, aber auch guter Länge und Nachhall.

Aromenprofil:

Leuchtende, blassgoldene Robe mit grünlichen Reflexen. Frisches und feinwürziges Bouquet. Im Mund zeigt sich eine subtile Saftigkeit mit Aromen von Granny Smith, Zitrusfrüchten und floralen, duftigen Noten. Herrlich ziselierte hyperfeine Mineralität und Zartheit, die sich bis ins Finale forstsetzt.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte Chalonnaise

Produzent: Cellier des Dames

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Aligoté

Artikelnummer: 1259222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

La Marie
Cellier des Dames

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Aligoté
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.