



Bourgogne Aligote 2019

Borgo Scopeto



Artikel Nr.	01252
Land	Frankreich
Herkunft	Bourgogne Aligoté ist eine Appellation des Burgunds, die hauptsächlich in den Weinbergen von Auxerrois, Côte Chalonnaise und Hautes Côtes de Beaune und Nuits zu finden ist. Wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich aus ausdrucksstarken Terroirs, die sorgfältig nach ihrer Frische und Mineralität ausgewählt wurden.
Rebsorte	Aligoté (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Ausbau	Gärung für 5 bis 6 Wochen in temperaturgeregelte Edelstahltanks. Reifung für 8 Monate in Edelstahl
Boden	Ton- und Kalkstein
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dieser Bourgogne Aligoté offenbart ein dominantes blumiges Aroma mit Noten von weißen Blüten, die sich in mineralische, fruchtige Noten von Trauben und einigen Mandelnoten entwickeln. Frisch und vibrierend präsentiert dieser Wein eine schöne Balance sowie einen langen und erfrischenden Abgang.
Empfehlung	Er begleitet einfach zubereiteten Fisch und Meeresfrüchte. Er wird auch als Aperitif, allein oder als Kir, serviert.
Über den Winzer	Im Jahre 1998 übernahm Elisabetta Gundi-Angelini dieses wunderschön gelegene Weingut, um daraus ein Schmuckstück zu machen. Zuerst entstand in mitten der Weinberge ein Keller nach den neuesten Erkenntnissen der schonenden Traubenverarbeitung. Dann wurde der Borgo unter Beibehaltung der alten Substanz zu einem eleganten Hotel umgebaut. Konsequenter folgt man dem Terroir-Gedanken und erzeugt Chianti Classico vor allem aus Sangiovese, nutzt aber auch die Möglichkeiten internationaler Rebsorten in der Cuvée Borgonero.