



## Bourgogne Aligote 2018

Albert Bichot



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	In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird.