



00308622 | 2022

## BOURGOGNE ALIGOTÉ

 Louis Jadot

 Frankreich  
Burgund

 trocken

 100% Aligoté



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Frisches, duftiges Bouquet von reifen Trauben, grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Auch am Gaumen herrlich frisch und lebendig mit perfekter Balance von feiner Frucht, Mineralität und wunderschön eingebundener Säure – ein köstlicher Aligoté voller Finesse.



Speiseempfehlungen

Spargel  
Krebse/Schnecken  
Austern roh



Serviertemperatur

12.0 °C bis 14.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Tankgärung

Reifung im Edelstahltank 10 Monate  
10 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton 3535927200006  
3535927200007

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 8.6 g/L

Restzucker 0.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Maison Louis Jadot  
21200 Beaune



## WEINNOTIZ

Farbe: hell glänzendes Weißgold mit klaren, grünlichen Reflexen

Duft: frisches, duftiges Bouquet mit Noten von reifen Trauben, grünen Äpfeln,  
Zitrusfrüchten.

Geschmack: auch am Gaumen lebhaft Frische mit eleganter Balance von zugleich sanfter  
und fruchtiger Säure, feiner Mineralität und schöner Länge im Finale - ein köstlicher Aligoté  
voller Finesse

Zum Aperitif, als originaler "Kir" mit einen guten Schuss Crème de Cassis oder pur, zu kalten  
Platten mit Wurst und Schinken, frisch gebeiztem Lachs, Ziegenkäse, gegrilltem Fisch und  
Meeresfrüchten

## WEINBEREITUNG

Die sortenrein aus Aligoté erzeugten Bourgogne Aligoté sind die einzigen weißen  
Burgunder, die nicht aus Chardonnay gekellert werden. In der duftig frischen Variante von  
Louis Jadot hätten sie dem seligen Domherren Kir garantiert Freude bereitet: Saftige  
Zitrusfruchtaromen, eine Spur Schwarze Johannisbeere und die zarte Mineralität im Finale  
machen daraus den perfekten Grundwein für den berühmten Aperitif, dem der ehrenwerte  
Diener Gottes einst seinen Namen lieh. Das Original wird aus 7/8 gut gekühltem Bourgogne  
Aligoté und 1/8 Crème de Cassis bereitet.

## PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Louis Jadot wurde 1859 in Beaune, im Herzen der berühmten Weinregion  
Burgund in Frankreich, gegründet. Seit über 160 Jahren widmet sich Louis Jadot der  
Herstellung von erstklassigen Weinen, die das Terroir und die Traditionen dieser  
einzigartigen Region widerspiegeln.

Das Weingut erstreckt sich über mehr als 200 Hektar Weinberge, die sorgfältig ausgewählt  
wurden, um die besten Bedingungen für den Anbau von Pinot Noir und Chardonnay zu  
bieten – den Hauptrebsorten Burgunds. Louis Jadot legt großen Wert auf nachhaltige  
Praktiken im Weinberg, um die natürlichen Ressourcen zu schützen und die Qualität der  
Trauben zu maximieren. Die Weinherstellung bei Louis Jadot ist geprägt von  
Handwerkskunst, Respekt vor der Natur und einer tiefen Verbindung zur Geschichte der  
Region. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet, um die  
Charakteristika jedes Weinbergs optimal zu bewahren. In den Kellern des Weinguts reifen  
die Weine dann in französischen Eichenfässern, wodurch sie ihre Komplexität und Eleganz  
entwickeln. Das Sortiment von Louis Jadot umfasst eine beeindruckende Auswahl an  
Weinen, von den feinen Village-Weinen bis zu den renommierten Premier Cru- und Grand  
Cru-Lagen. Die Weine zeichnen sich durch ihre Finesse, Frische und Ausdruckskraft aus und  
haben zahlreiche Auszeichnungen und Lobpreisungen von Weinkritikern weltweit erhalten.

Louis Jadot ist nicht nur ein Hüter der Tradition, sondern auch ein Innovator, der stets  
danach strebt, die Grenzen der Weinherstellung zu erweitern. Die Weine dieses  
renommierten Weinguts laden dazu ein, die reiche Vielfalt und Tiefe der burgundischen  
Terroirs zu entdecken und sind ein wahrer Genuss für Liebhaber anspruchsvoller Weine.