

00308623 | 2023

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	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535927200006 33535927200007

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	5.3 g/L
Restzucker	0.4 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 FR

LOUIS JADOT

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 lebhafte 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 gekeltert 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.