

Bourgogne Aligoté AOC

Chapelle de Blagny

Zeigt das Potenzial einer unterschätzten Rebsorte

Beschreibung:
Die Chapelle de Blagny ist vor allem für ihre Premier-Cru-Weine aus Meursault und Puligny-Montrachet bekannt. Umso bemerkenswerter ist der Aligoté, mit dem Winzer Étienne de Brechard eindrucksvoll beweist, welches Potenzial in dieser oft unterschätzten Rebsorte steckt. Die über 60 Jahre alten Reben stammen aus einer Parzelle unterhalb von Puligny-Montrachet. Aufgrund ihres hohen Alters liefern sie zwar nur geringe Erträge, bringen jedoch Trauben von aussergewöhnlicher Qualität hervor. Ganz im Stil der Domaine präsentiert sich der Aligoté klar, komplex und terroirgeprägt – mit lebendiger Frische, feiner Frucht und einer Eleganz, die ihn weit über das Niveau eines klassischen Bourgogne Aligoté hinaushebt.
Aromenprofil:

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Burgund
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Aligoté
Artikelnummer:	1463023

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Aligoté
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch