

Bourgogne Aligoté AOC

Arnaud Boué

Aligoté:Frucht und Frische aus höheren Lagen

Beschreibung:
Feine Zitrusnoten prägen das Bouquet, begleitet von zarten floralen Nuancen. Am Gaumen präsentiert sich der Aligoté von Arnaud Boué saftig und fruchtbetont, mit einer bemerkenswerten aromatischen Fülle. Dabei bleibt der Weisswein aus dem Burgund stets schlank, filigran und von vibrierender Frische geprägt. Die kühleren Höhenlagen verleihen ihm seine charakteristische Präzision und Eleganz. Eine lebendige Säure sorgt für Spannung, während die feine Crèmigkeit dem Wein eine geschmeidige Textur verleiht.
Aromenprofil:

Passt zu:
Passt hervorragend zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Zitronenbutter, Poulet mit Estragonrahmsauce und crèmigem Spargelrisotto mit Parmesan. Auch burgundischer Schinken in Petersiliengelée, Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und luftige Käsewindbeutel sind ausgezeichnete Begleiter.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Burgund
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Aligoté
Artikelnummer:	1474623

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

Arnaud Boué

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Aligoté
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
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