



Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone, Benoît Ente

Un aligoté di livello mondiale

Beschreibung:

In cantina, Benoît Ente si distingue per la sua particolare cura: La pigiatura delicata è seguita da una vinificazione delicata e da una lunga maturazione. Il risultato è un Aligoté con carattere, energia e dinamismo. Al naso è molto tipico del vitigno, con sentori di erbe secche, mela verde e riduzione affumicata. Al palato, ha pronunciati accenti agrumati, una presa gentile e una buona trazione-tensione, freschezza e affascinante profondità.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Akzente. Reife Mirabellen, weisse Blüten und eine Feuersteinnote dominieren das ausdrucksstarke Bouquet. Intensiv und von guter Struktur am Gaumen, gelbfruchtig geprägt, unterlegt von einer leichten Röstnote (gut gebackenes Ruchbrot), wiederum sehr mineralisch; erstaunliche Abgangslänge.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Borgogna

Produzent: Benoît Ente

Allevamento: 16 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Aligoté

Artikelnummer: 0688123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone
Benoît Ente

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi