



2020 Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone, Benoît Ente

Ein Aligoté auf Weltklasseniveau

Descrizione del vino:

Im Weinkeller zeichnet sich Benoît Ente durch seine besondere Sorgfalt aus: Auf die behutsame Pressung folgt erst die schonende Vinifikation und dann eine lange Reifung. Das Resultat ist ein überaus charaktervoller Aligoté mit viel Energie und Dynamik. In der Nase sehr sortentypisch, mit einem Hauch von getrockneten Kräutern, grünem Apfel und rauchiger Reduktion, am Gaumen mit ausgeprägten Zitrusakzenten, sanftem Grip und gutem Zug – straff, knackig und mit faszinierender Tiefe.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Numero di articolo:	0688120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone
Benoît Ente

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi