



Bourgogne Aligoté

Domaine Goisot

Aligoté. Scheiß-Image, aber toller Wein. In der Vergangenheit arg gebeutelt durch hohe Erträge und schlechte Weinbereitung. Heute extrem angesagt und qualitativ völlig neu interpretiert. Spannend, diese Dynamik. Guilhem Goisot widmet sich der verkannten Rebsorte schon lange und ist für deren Renaissance wesentlich mit verantwortlich.

Aligoté »schmeckt« nicht, sondern »wirkt« im Mund. Beruhigend und unaufgeregt in Duft und Geschmack, herausfordernd »leise« und bescheiden im Auftritt. So kompromißlos trocken, daß es staubt. Doch auf der Zunge öffnet sich der Wein unerwartet sanft, cremig und mundfüllend. Mild in der Säure, aber betörend frisch. Ganz anders als das, was man gemeinhin für »frisch« hält. Salzigkeit füllt den Mund auf verblüffende Weise von innen nach außen mit physisch spürbarer steiniger Substanz. Kaum wahrnehmbarer Frucht steht physische Wirkung entgegen, wie man sie von Weißwein nicht gewohnt ist. Kalkig matt gleitet der Wein wie kein anderer in dieser Preisklasse präzise und rasant zupackend im Griff über die Zunge. Herkunft dominiert seinen Charakter, die Weinbereitung hält sich gekonnt zurück. Ein Aligoté neuer Generation, der viel Luft braucht, nicht eiskalt serviert werden will und beweist, warum die Rebsorte in Burgund heute so angesagt ist, daß sie von vielen Winzern wieder angepflanzt wird. Einer der besten seiner Art.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt. Hält sich offen über viele Tage!
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
FBU22900



www.weinhalle.de