

Bourgogne Aligoté AOP

Dieser reinsortige Aligoté ist in der ersten Nase eher verhalten, dann kommen grüne Noten von Rucola aber auch der Duft nach grünem Apfel. Aufgrund der Vinifizierung im Stahltank ein sehr schlanker und frischer Burgunder mit heller Farbe, Zitrusduft und frischer Säure. Am Gaumen etwas Limettenezesten und dank BSA trotz der Frische mit der für Burgund typischen Weichheit. Schöner aromatischer Nachhall.

Erzeuger:	Château de Melin
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Aligoté
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Pasta mit Lachs oder Meeresfrüchten
Artikel-Nr.	17240
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	22
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	53
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	ausgewogen

