

Bourgogne Aligoté

Domaine Goisot

Aligoté. Schlechtes Image, toller Wein. Die verkannte Rebsorte wurde in der Vergangenheit meist durch hohe Erträge und nachlässige Weinbereitung malträtiert. Heute ist sie in der jungen Winzergeneration extrem angesagt und wird qualitativ auf völlig neuem Niveau interpretiert. Den Weg dahin wies Guilhem Goisot, dessen Aligoté als einer der besten gilt.

Sein Aligoté »schmeckt« nicht, sondern wirkt physisch beruhigend und unaufgeregt in Duft und Geschmack, herausfordernd »leise« und fast sanft im Mundgefühl. Er ist kompromißlos trocken, öffnet sich auf der Zunge aber cremig und mundfüllend mild in der Säure, wirkt betörend frisch und straff, irgendwie ganz anders als das, was man gemeinhin für »frisch« hält. Salzigkeit füllt den Mund in physisch spürbarer, steiniger Substanz. Dieser erstaunlich hochwertigen Wirkung steht kaum wahrnehmbare Frucht 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. Und auch hier dominiert, typisch Goisot, die Herkunft den Charakter, nicht die Art der Weinbereitung. Ein meisterhafter Aligoté neuer Generation. Braucht Luft am besten in der Karaffe, sollte nicht eiskalt serviert werden und beweist, warum die Rebsorte in Burgund heute so angesagt ist, daß sie von vielen Winzern ambitioniert gepflanzt wird.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: 2025 - 2030+
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | Hält sich offen über viele Tage
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
FBU25900

K&U
www.weinhalle.de