



2017

## Bourgogne Aligoté

Domaine Guilhem & Jean-Hugues Goisot

Weißwein ohne jede Frucht. Das genaue Gegenteil von dem, was der deutsche Weintrinker von Weißwein erwartet. Enttäuschung? Nein, denn hier riecht man die Wildhefen der spontanen Gärung und den Kalk, auf dem die Reben stehen. Darüberhinaus duftet der Wein nach nicht viel. Das hat er seiner Rebsorte zu verdanken.

Aligoté »schmeckt« nicht, sondern »wirkt« im Mund. Beruhigend und unaufgeregt in Duft und Geschmack, herausfordernd »leise« und bescheiden im Auftritt. Und 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 allerdings als das, was man gemeinhin für »frisch« hält. Hier geht es um Salzigkeit, die im Mund auf verblüffende Weise von innen nach außen zu wirken scheint und ihn ausfüllt mit physisch spürbarer steiniger Substanz. Banaler Frucht steht hier fühlbare Wirkung entgegen, wie man sie von Weißwein nicht gewohnt ist. Kalkig matt, irgendwie sogar stumpf wirkt sie im ersten Eindruck, dann aber gleitet der Wein verblüffend präzise und rasant über die Zunge. Herkunft dominiert seinen Charakter. Die Weinbereitung hält sich gekonnt zurück für einen grandios charaktervollen Aligoté, der viel Luft braucht, nicht eiskalt serviert werden will und beweist, warum die einst verachtete Rebsorte in Burgund so angesagt ist, daß sie von vielen Winzern wieder angepflanzt wird. Einer der schönsten seiner Art.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 0,4 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt. Hält sich offen über viele Tage!

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.2

0,75l

**12,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBU17900



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)