

## Boisson-Vadot, Aligoté Anne Boisson, blanc

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Boisson-Vadot - Meursault
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Aligoté
Bestell-Nr.	FBU020114

### Sie sparen über 25%!

Riecht und schmeckt „fast“ wie Chardonnay, ist aber keiner. Ist Aligoté, von dem viel zu wenig getrunken wird. Weil einer wie der hier nicht nur frisch und knackig, sondern auch enorm vielschichtig und besonders delikater ist. Da schmeckt man weiße Blüten auf der Zunge, etwas Honig, Pfirsich und auch Aprikosen, man spürt am Gaumen eine prickelnde frische Mineralität und wundert sich warum man so etwas nicht öfters trinkt. Das ist Burgund für jeden Tag, ein Wein der „typisch“ ist und sich im Mund so fein wie filigran, aber auch mit klarer Eleganz und einer gewissen Dichte zeigt. Der Bourgogne Aligoté packt zu, ohne Besitz von einem zu ergreifen, er neckt mit frischer feiner Salzigkeit und betört den Gaumen mit einer hoch eleganten, kalkig-steinigen Mineralität. Auch der Abgang und der Nachhall sind dominiert vom Salz, das hier in Begleitung einer saftigen Zitrone für die totale Mundbespaßung sorgt. Pures Weinvergnügen für alle, die gerne Fisch und Meeresfrüchte essen. Dafür scheint er gemacht zu sein. Spaghetti alle vongole liebt er und zum schottischen Wildlachs ist er eine Offenbarung. Das Zeug ist einfach großartig. Liebe Kunden: Ein richtig guter Aligoté soll animierende Frische ins Glas transportieren und bei allem Körperreichtum eine Eleganz aufweisen, die dem Wein auf der Zunge eine sprichwörtliche burgundische Balanciertheit und große innere Harmonie vermittelt. Sehr selten nur habe ich diese Kriterien bei einem Aligoté finden können, denn wirklich hervorragende Qualität erreichen nur wenige Weine, bei denen die Trauben auf hochwertigen Lagen angebaut und im Keller mit der gleichen



Sorgfalt ausgebaut werden wie die Spitzenweine einer Domaine. Wahrlich ein Referenzwein für einen Aligoté!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort und DER Sommerwein 2017.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333