

Aligoté Anne Boisson, blanc

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Boisson-Vadot - Meursault
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Aligoté
Bestell-Nr.	FBU020118

Burgunds geheime Rebsorte

„Wir machen Weine, die eine gute Lesbarkeit haben, die einfach zu verstehen sind“ – Bernard Boisson Liebe Kunden, an dieser Stelle möchten wir Ihnen gerne etwas ausführlicher über die hierzulande eher unbekannt Rebsorte Aligoté berichten, die in den letzten fünf Jahren, dank mutiger Vordenker derart an Fahrt aufgenommen hat, dass man schon beinahe von einer kleinen Revolution sprechen könnte. Aligoté wurde in den vergangenen Jahrzehnten geradezu stiefmütterlich behandelt, fand nur noch auf klassischen Bar-Karten statt: als Kir, mit Crème de Cassis aufgegossen. Dabei ist Aligoté tief in der Historie Burgunds verwurzelt. Diese anspruchsvolle Rebsorte wurde jedoch häufig durch den ungleich populäreren Chardonnay ersetzt, mit dem sich höhere Preise erzielen ließen. Dies hatte zur Folge, dass viele Aligoté-Reben eher in minderwertigeren Parzellen verblieben. Wen wundert es da, dass ihm bald der Ruf eines simplen Weißwein ohne besonderen Tiefgang anhaftete? Dass dem nicht so sein muss, bemerkten vor einiger Zeit eine Handvoll Winzer, die wieder daran gingen, den Aligoté in Einzelparzellen auszubauen. Zu den absoluten Paradebeispielen zählen unserer Meinung nach die kraftvollen Lagen-Aligotés von Sylvain Pataille, Arnaud Ente (ein Aligoté, der fast dreistellige Preise erzielt!), Coche-Dury und natürlich Boisson-Vadot. Das Geheimnis? Alle Winzer gemeinsam ist die hohe Wertschätzung dieser Sorte. Alte Reben aus besten Parzellen, niedrige Erträge und ein langsamer und schonender Ausbau. Anne Boisson widmet sich dem Aligoté im Keller mit der gleichen Sorgfalt



wie den Spitzenweinen, und auch dieser weist klar die Handschrift des Hauses auf: Eine zart rauchige Note wie von frisch entflammten Streichhölzern schwebt über einer subtilen Mischung aus Quitten, Pampelmusen und Anis. Der 2018er Aligoté besitzt nochmals mehr Textur als sein Jahrgangsvorgänger, bleibt aber eben so geradlinig und fein am Gaumen. Die Substanz, in Form einer intensiven aber nicht trocknenden Gerbstoffstruktur strahlt Charakter aus. Bernard traf den Nagel auf den Kopf, als wir (begeistert!) seinerzeit gemeinsam den Aligoté verkosteten: „Da braucht man nicht viel zu erklären. Wir machen Weine, die eine gute Lesbarkeit haben, die einfach zu verstehen sind.“ Dieser bereits im Tonneau (228 Liter) ausgebaute Wein bietet enorm viel Trinkfreude für kleines Geld. Denn ein guter Aligoté ist stets knackig und eher schlank im Körper, was uns Riesling-Liebhabern naturgemäß besonders gut gefällt. Kurzum: Ein Referenzwein von einem Aligoté und (auch) ein fantastischer Essensbegleiter, prädestiniert ist für die klassische Bistrotküche Frankreichs. In Kombination mit Essen gefällt er zu den regionaltypischen Gougères, Burgunderschnecken oder jambon persillé und anderen burgundischen Köstlichkeiten.

Trinkempfehlung: Aligoté kann erstaunlich gut reifen – muss es aber nicht. Dieser feine Vertreter trinkt sich am besten in der

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

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: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55