



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC

Pierre André, Burgund, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Aligoté
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	weißes Fleisch oder Meeresfrüchten.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 82

Charakteristik

Kristallartiges, helles Gold. Die Nase offenbart angenehme Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr frisch und präzise, mit einem runden und säuerlichen Abgang.

Klima/Terroir

Aus den weitläufigen Weinbergen des Burgunds stammt der Pierre André Bourgogne Aligoté. Die Weinberge erstrecken sich sowohl über das Flachland als auch an sanften Hängen. Diese Region ist bekannt für ihre Ton- und Kalksteinböden, die den Weinen eine charakteristische Mineralität verleihen. Die Aligoté-Reben gedeihen hier unter optimalen Bedingungen, um die frische und lebendige Persönlichkeit dieser Rebsorte voll zur Geltung zu bringen.

Ausbau

Die traditionelle Weinherstellung beginnt mit der direkten Kelterung der Trauben in einer pneumatischen Presse, gefolgt von Vorklärung und einer 48-stündigen Kaltlagerung. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur von 16 bis 20°C im Tank, um die Aromen zu bewahren. Der Ausbau auf der Hefe dauert 8 bis 10 Monate im Tank, begleitet von regelmäßiger Bâtonnage.

Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

