

 **Boris Champy**

Bourgogne Aligoté Doré, Sélection Massale AOP

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225033

 Aligoté

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Mediterraner Bratreis mit Zitronen, Artischocken
und Sardellen**

(Fisch)

**Dicke-Bohnen-Salat mit frischen Erbsen, Minze und
Hummus**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Zitronenhähnchen mit Salzzitrone, Kurkuma und
Reis**

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.05.2022

Informationen zum Wein

Dieser Wein von Boris Champy stammt von einem Weinberg mit einer alten *Sélection massale* der Aligoté Doré bzw. Golden Aligoté. Das Attribut bezeichnet natürlich die Farbe der Beeren. Die Parzellen befinden sich in den Hautes-Côtes de Beaune auf über 400 Metern Höhe. Die Böden sind durchsetzt mit Kalk, Kalkmergel und Lehm. Die Reben wurden sehr dicht mit 10.000 Stöcken pro Hektar gepflanzt und in Guyot und Lyra erzogen. Ihre Trauben waren die letzten, die am 10. Oktober gelesen wurden – zehn Tage nach den Weinbergen der Hautes Côtes. Der spontan vergorene Wein wurde für zwölf Monate zu 70 % in gebrauchten *Pièces* auf der Hefe und zu 30 % im Edelstahl ausgebaut.

Farbe

leicht trüb mit hellem Goldgelb

Nase

Boris Champys *Bourgogne Aligoté Doré 2021* bietet einen eher dezenten Duft von Geißblatt, etwas Lanolin, gelber Birne und etwas mürbem Apfel. Dahinter liegt eine helle, zitrische Frucht, aber auch eine gewisse Fülle vom Kernobst.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Aligoté* schlank und zurückhaltend mit viel Salzzitrone, Grapefruit und einem Hauch von Birne und Jod. Es ist ein Wein, der elektrisierend frisch und mineralisch wirkt. Der *Bourgogne Aligoté* macht ordentlich Druck, hat kein Gramm Fett zu viel und bleibt bis ins Finale sehr athletisch.