

 **A. et P. de Villaine**

Bouzeron blanc AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218524

 Aligoté

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt
Korean Fried Chicken (Geflügel)

Vietnamesische Sommerrollen mit Erdnuss-Dip (vegetarisch)

Geräucherte Kartoffeln mit saurer Sahne und Rogen (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.06.2026

Informationen zum Wein

Der Wein stammt aus rund 12,5 Hektar Aligoté-Parzellen, überwiegend mit Aligoté Doré bepflanzt, einer kleinbeerigen und qualitativ höher eingeschätzten Spielart der Rebsorte. Die Reben sind je nach Parzelle zwischen etwa 10 und 90 Jahre alt. Das Gut arbeitet seit den 1980er Jahren biologisch und ist seit 1997 zertifiziert. Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Anschließend werden ganze Trauben schonend gepresst. Die Vergärung erfolgt mit natürlichen Hefen in einer Kombination aus großen Holzfässern (*foudres*), kleineren Fässern und Tanks. Der Holzeinsatz dient dabei nicht der Aromatisierung, sondern der Struktur und Textur des Weins.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *Bouzeron* 2023 präsentiert sich luftig leicht mit einem präzisen Duft von grünem, weißen und gelbem Kern- und Steinobst, wobei die weißfleischigen Früchte dominieren. Hinzu kommen dezente und feine Anklänge von Kräutern, etwas Zitronenzeste und Weißdorn.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Aligoté cremig in der Textur. Gleichzeitig gibt es einen feinen Säurenerv und eine salzige Mineralität im Finale. Insgesamt ist das ein frischer, spritziger, heller und leicht phenolischer Bouzeron, der jetzt auf der Frucht ist.