

 **Bruno Clair**

Bourgogne Aligoté AOC

 , 750 ml

 **France,**

 **9910230072**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebackenes Ei im Brioche-Teig mit Trüffelbutter (vegetarisch)

In Butter geschwenkte Jakobsmuscheln mit Miso-Mais-Püree
(Meeresfrüchte)

Gegrillter Oktopus mit Pimentón de la Vera (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.06.2026

Informationen zum Wein

Aligoté von einer 0,25 Hektar umfassenden Parzelle in Marsannay, die 1987 bepflanzt wurde. Lehm-Kalk-Böden auf 270 m Höhe in Südostlage. Nach der Handlese wurden die Trauben langsam gepresst und 24 Stunden lang vorgeklärt. Die Gärung erfolgte mit natürlichen Hefen in Edelstahltanks über 15 Tage hinweg. Danach folgte für 18 Monate die Reifung in gebrauchten Eichenfässern.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der Aligoté erinnert im ersten Augenblick an Pfeifentabak mit einem dezenten Hauch Vanille und Karamell. Konkret: Eine Proustsche Erinnerung an W.Ø. Larsen Classic. Dazu kommen Anklänge an grünelbe, reife, eher weißfleischige Früchte und Kräuter.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein stimmiger, reifer, saftiger, cremiger und runder Aligoté, der gleichzeitig eine wunderbare Spannung und Mineralität besitzt. Das Holz ist hier spürbar, aber stimmig eingesetzt und rahmt die wiederum reife Frucht. Ein auskleidender Wein mit Klarheit und feiner Textur. Ja, tatsächlich ein Texturwein mit guter Länge und reifer Säure.