



ALIGOTÉ

PEISSY-GENÈVE AOC – 50CL

Herkunft	AOC Genf, Peissy
Höhenlage	400-500 m
Terroir	Molassen- und Ton/Schlamm Boden
Rebsorte	Aligoté
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	80 hl/ha
Weinbereitung	Traubenlese Anfang Oktober. Traditionelle Weinbereitung.
Alkoholgehalt	13% Vol.
Farbe	Blassgelb, kristallklar
Nase	Mandel-, Haselnuss- und Mandarinaromen
Gaumen	Lang im Abgang, vollmundig, rund
Gastronomie	Als Aperitif, aber auch zu warmen Fischvorspeisen und zu Waldpilz- gerichten
Trinkbarkeit	Ab jetzt und während der nächsten 2 – 3 Jahre
Serviertemperatur	8-9 °C

