



«Le Grand A» Bourgogne Blanc Aligoté

Produzent	David Moret
Land/Gebiet	Frankreich/Vin de France
Jahrgang	2021
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Aligoté (100%)
Ausbau	14 Monate in Holzfässern aus dem Burgund ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	0.9 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2027
Inhalt	75 cl

David Moret, der nicht das grosse Glück hatte, ein traditionsreiches Familienweingut vom Vater übernehmen zu können, betreibt seit dem Abschluss seines Weinbau- und Önologiestudiums einen Vertrieb von Winzerbedarf und Weinbautechnik an der Côte de Beaune. Anfangs war das sein einziges Einkommen, erwies sich aber auch als kluger Schritt, denn auf diesem Weg lernte er einige Spitzenerzeuger in seinem Verkaufsgebiet näher kennen. Dank dieser Nähe und seiner freundschaftlichen Beziehungen durfte David irgendwann als «Négociant-éleveur» Trauben von seinen Kunden abkaufen, um seine eigenen Weine daraus zu erzeugen – eine Berufsgattung, die im Burgund eine lange Tradition hat, seit geraumer Zeit aber einem Wandel unterworfen ist. Ursprünglich kaufte nämlich der Négociant Jungweine, die er im eigenen Keller ausbaute und danach vermarktete. Heutzutage werden aber vermehrt Trauben gekauft und der Négociant übernimmt die Weinbereitung und hat dadurch die grössere Kontrolle über die Qualität der Weine. Und genau dies macht David Moret. Seine Weine, zumeist in sehr kleinen Mengen, produziert und vermarktet er seit dem Jahr 2000 – wenn auch bis heute nur im Nebenerwerb. Dennoch hat sich David Moret über die Jahre einen respektablen Ruf in der Weinbranche erarbeitet. Für ihn ging auf diesem Weg der lang gehegte Traum in Erfüllung, herausragende Burgunder aus Spitzenlagen zu produzieren.

Wenn die oft übersehene Rebsorte Aligoté sich in guten Händen weiss, kann sie so richtig glänzen. Die bis 50-jährigen

Aligoté-Rebstöcke stehen in der Region rund um Meursault und Puligny-Montrachet. Nach der Vergärung verweilt der Wein ganze 14 Monate im kleinen Eichenfass bis zu seiner Abfüllung. In der Nase zeigen sich Noten von weissen Blüten, etwas Birne und Granny-Smith-Apfel, untermalt von einer rassigen Mineralik. Im Gaumen schlank und geradlinig, mit einem feinen Mandarinen-Extrakt. Als Aperitif und zu salzigen Amuse-Bouches bietet er sich perfekt an, aber auch zu asiatisch orientierten schärferen Gerichten passt er optimal.