DOMAINE ROLLIN PÈRE ET FILS

Bourgogne AC
Aligoté Burgund weiss



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Domaine Rollin Père et Fils**
Traubensorten:	Aligoté
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Aligoté ist die «zweite» weisse Traubensorte des Burgunds. Lange Zeit gemieden und verpönt, da diese meist zu eher einfachen und säurebetonten Weinen verarbeitet wurde, die schnell getrunken werden sollten. Heute erhält sie jedoch - zurecht - wieder die Aufmerksamkeit, die ihr eigentlich zusteht, denn ambitionierte Winzer beweisen das Gegenteil und keltern daraus trinkfreudige Weine mit Anspruch. Die Trauben bei Rollin stammen von teils über 50-jährigen Reben. Ausgebaut wurde der Wein ausschliesslich im Stahltank um seine klare, ehrliche Struktur zu bewahren. So zeigen sich Aromen von saftig-knackigen Äpfeln, Aprikosen, etwas Limetten Abrieb und eine typische feine Kräuterwürze. Am Gaumen saftig-frisch, mit schöner Fruchtextrakt Süsse und guter Stoffigkeit.

Empfehlung

Wunderbarer Wein zum Apéro, dazu ein paar Käse-Gougères oder "Schinkengipfeli", aber auch zu raffinierten Vorspeisen, etwa Terrine von Lachs und Räucher Forelle mit Kerbel-Limetten Sauerrahm, zu einem Sauerkrautsüppchen mit Trauben und Speck-Knusper oder zu Gemüse-Tempura mit Meerrettich Dip.

Produzent

Simon Rollin trat 2003 als Winzer in das Weingut ein, welches er heute zusammen mit seiner Frau Caroline nun in vierter Generation führt. Ihren Ursprung fand die Domaine mit seinem Urgrossvater Raymond, der als erster Weinberge in seinem Heimatdorf Pernand Vergelesses kaufte. Indes war es erst Grossvater Maurice, welcher 1955 mit der Herstellung und Abfüllung von Weinen aus dem Familienbesitz begann. Das Ziel der Beiden ist, das erhaltene traditionelle Know-how mit der Modernität der heutigen Technologien in Einklang zu bringen, immer mit Respekt gegenüber der Natur, für die Trauben und somit letztlich für die daraus gekelterten Weine. Die 14 Hektar Weinberge in ihrem Besitz, werden auf nachhaltige Weise gepflegt, wobei ein perfektes Gleichgewicht zwischen

ökologischem Weinbau und gesundem Terroir geschaffen wird. Ziel ist es, jeder Weinbergsparzelle die Möglichkeit zu geben, ihre eigenen Eigenschaften je nach Umweltbedingungen und Jahrgang frei zum Ausdruck zu bringen. Auch im Weinkeller erfolgt die Weinbereitung mit möglichst geringen Eingriffen und Interventionen. So wird auch Schwefel wird nur in minimalen Mengen zugesetzt. Das Ergebnis sind authentische, Sorten- und Lagen typische, schmackhafte Weine.