

VDP.GUTSWEIN

2021 Auxerrois trocken

Nr. 250

Man vermutet dem Namen zufolge, dass diese weiße Rebsorte aus der Gegend von Auxerre, unmittelbar westlich von Chablis stammt. Auxerrois ist eine Weißweinsorte mit geringer Verbreitung und Bedeutung in Frankreich (Elsass), Luxemburg und Deutschland (Obermosel, Pfalz, Kraichgau). Der Auxerrois wächst teils am Fuß des Fürstenweges und teils auf einen nach Süden exponierten Plateau der Kalmit mit teilweise sehr kalkhaltigen Böden.



WEIN Saftig einladende Frucht, harmonische weiche Säurestruktur, feine Würze, Steinobst, charmant, unaufdringlich

LESE

AUSBAU Ausbau im Edelstahl, schonende Verarbeitung des Lesejahres, nach leichter Vorklärung gehen die Weine mit natürlichen Hefen in die Gärung.

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG gegrillter Fisch, helle Fleischgerichte, perfekt zu Spargelgerichten

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 12,0 %vol, S 6,4 g/l, RZ 3,7 g/l

