



EXPERTISE

## AUXERROIS TROCKEN SCHWEIGEN TONMERGEL

helles gelb, fruchtige Aromatik von reifen gelben Früchten, aber auch Kräuter. Am Gaumen weich und cremig. Ausgestatt mit der für Auxerrois sehr typisch milden Säure. Dennoch lebhaft, aber auch harmonisch. Unser Opa nannte den Auxerrois den „gelben Weißburgunder“. Dieser Wein erzählt davon...



JAHRGANG 2024

HERKUNFT Aus gutseigenen Trauben aus hochwertigen, tongepägten Weinberglagen unterhalb von Schweigen.

REBSORTE Auxerrois ist eine eigenständige weiße Rebsorte, die eindeutig zur großen Familie der Burgundersorten zählt und ist dem Weißburgunder sehr ähnlich.

Sie liegt geschmacklich zwischen Weißburgunder und Chardonnay, besitzt weiche, milde Säure und wenn sie im Ertrag beschränkt wird, kann sie höchst charaktervolle, haltbare und komplexe Weine hervorbringen.

Namensgebend ist die französische Stadt Auxerre in der Region Bourgogne-Franche-Comté, was auf einen französischen Ursprung hinweist.

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Tonmergel

LESE Selektive Handlese Anfang der Lese. Anfang September.

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 68 hl / ha

AUSBAU Kurze Maischestandzeit, ca. 4 Stunden.  
Gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Abfüllung im März 2024

LAGERFÄHIGKEIT 4 - 5

ESSENSEMPFEHLUNG Passt gut zu Fisch, hellem Fleisch, Geflügel, Nudeln, Pilzgerichten, solo zu einem guten Buch...

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 Grad

ANALYSE 12,9 %vol Alkohol · 3,6 g/l Restzucker · 4,8 g/l Säure

BIO

