



## WEIN-EXPERTISE AUXERROIS trocken – 2018 vom Muschelkalk

<b>Artikelnummer:</b>	(18)250
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorte:</b>	Auxerrois, sprich [Ochserowa]
<b>Kategorie:</b>	Muschelkalk
<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 13,00 %vol Säure: 6,20 g/l Restzucker: 4,30 g/l
<b>Flasche:</b>	0,75 L Burgunder, BVS, olive
<b>Bodenart:</b>	Muschelkalk-Verwitterungsboden
<b>Herkunft:</b>	Burgunder
<b>Lese und Weinbereitung:</b>	<p>Kleine, goldgelbe Trauben konnten wir Mitte Oktober mit einem Mostgewicht im Spätlesebereich ernten. Nach dem Abbeeren und Quetschen der absolut gesunden Trauben erfolgte eine mehrstündige Maischestandzeit.</p> <p>Vergoren wurde unser AUXERROIS vom Muschelkalk dann spontan, also mit den Hefen aus dem Weinberg. Komplexität und Vielschichtigkeit in den Aromen sind der Gewinn diese nicht klar definierten Gärung.</p>
<b>Charakter:</b>	Im Duft gelbe Frucht - reife Birne, Mango und Quitte - erfüllt unser Auxerrois mit viel Kraft und Schmelz ihren Gaumen. Angenehme Frische und verspielte Säure runden das anhaltende Geschmackserlebnis ab.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Diese alte, burgunderähnliche Rebsorte schmeckt hervorragend zu Gerichten mit Süßwasser- oder auch Seefischen, hellem Fleisch und Spargel.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche - Karton</b>	 

