



## WEIN-EXPERTISE AUXERROIS vom Muschelkalk trocken – 2021

<b>Artikelnummer:</b>	(21)250
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Rebsorte:</b>	Auxerrois, sprich [Ochserowa]
<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Kategorie:</b>	Muschelkalk
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12,50 %vol Säure: 5,20 g/l Restzucker: 3,00 g/l
<b>Flasche:</b>	0,75 L Burgunder, BVS, olivgrün
<b>Bodenart:</b>	Muschelkalk-Verwitterungsboden
<b>Herkunft:</b>	Burgunder
<b>Lese und Weinbereitung:</b>	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. 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.
<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>	 

