

STUDIEN

2016

AUXERROIS MASTER

trocken

PFALZ

Restzucker: 5,2 g/Ltr.

Säure: 5,6 g/Ltr.

Alkohol: 12,5%vol

Enthält Sulfite



Zur Rebsorte

Die Weißweinsorte Auxerrois stammt aus einer Kreuzung aus Heunisch und Pinot und gehört somit zur Gruppe der Burgunderrebsorten. Sein Name wurde vermutlich aus der französischen Grafschaft Auxerre abgeleitet. Er besetzt als Rebsorte eher eine Nische mit geringer Verbreitung in Frankreich, im Elsaß und in Deutschland, wobei seine Verbreitung in Deutschland mit der Neuansiedlung der Hugenotten in Verbindung gebracht wird.

Seine Anforderungen an die Lage sind wie beim Weißburgunder mittel bis hoch bei mäßigem Ertrag.

Zum Ausbau

Die Trauben dieses Weines wurden nach einer Ertragsreduktion im Sommer und einer negativ Selektion kurz vor der Ernte in vollreifem Zustand und kerngesund geerntet.

Nach einer Vergärung mit Reinzuchthefer lagerte dieser Wein zuerst bis ins Frühjahr auf der Feinhefe und bis zu seiner Abfüllung im September des folgenden Jahres in Edelstahlfässern.

Sensorische Eigenschaften

Im Glase leuchtet ein harmonisch gelber Farbton und verströmt äußerst aromatische Noten von Aprikose,

Mirabelle und feine Kräuternoten. Am Gaumen trifft er perfekt ausgereift und mit zartem mineralischen Gerüst auf und erfüllt bzw. übertrifft die gehegte Burgundererwartung. Seine überaus säurearme Art gepaart

mit seiner intensiven Aromenausprägung verleiht ihm beim Trinken einen verlockenden Schmelz und elegante Geschmeidigkeit. Er präsentiert sich körperreich und rund ohne jedoch wuchtig – ein insgesamt

harmonisches Genusserlebnis!

Speisen

Zu Geflügelgerichten und hellem Fleisch, aber auch zu Kürbis- oder Selleriesuppe und pochiertem Fisch sehr geeignet. Kann auch zu Salaten mit leichtem, hellen Dressing gereicht werden.

Trinktemperatur: 8-12°C

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre