Weingut Bernhart · Hauptstraße 8 · D-76889 Schweigen-Rechtenbach
Telefon 06342-7202 · Fax 06342-6396
info@weingut-bernhart.de · www.weingut-bernhart.de

Bernhart

EXPERTISE

# AUXERROIS TROCKEN SCHWEIGEN TONMERGEL

Goldgelbe Farbe im Glas. In der Nase schöne Aromatik von gelbem Steinobst wie reifen Mirabellen, Quitte und Papaya. Im Hintergrund aber auch ein wenig kräutrig. Am Gaumen leichte Würze. 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 | 2023 |
| HERKUNFT | Aus gutseigenen Trauben aus hochwertigen, tongeprägten Weinbergslagen unterhalb von Schweigen. |
| REBSORTE | Auxerrois ist eine eigenständige weiße Rebsorte, die eindeutig zur großen Familie der Burgundersorten zählt und ist dem Weißburgunder sehr ähnlich.<br><br>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.<br>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.<br>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 | 12,7 %vol Alkohol · 1,6 g/l Restzucker · 5,1 g/l Säure |
| BIO | BIO WEIN · VDP. PRÄDIKATSWEINGUT |