

*Bernhart*

EXPERTISE

## AUXERROIS TROCKEN SCHWEIGEN TONMERGEL

Helles Gelb im Glas. In der Nase fruchtbetont, reifen gelben Früchten, ergänzt durch dezent würzige Noten. Am Gaumen zeigt er sich weich und cremig, getragen von der für Auxerrois sehr typischen milden Säure. Dennoch lebendig und zugleich harmonisch. Unser Opa nannte den Auxerrois den „gelben Weißburgunder“. Dieser Wein erzählt davon...



JAHRGANG 2025

HERKUNFT Aus gutseigenen Trauben aus hochwertigen, tongepägten 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.

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 2026

LAGERFÄHIGKEIT 4 -5

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

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 Grad

ANALYSE 13,3 %vol Alkohol · 2,7 g/l Restzucker · 5,3 g/l Säure

BIO 