

Bernhart

EXPERTISE

AUXERROIS TROCKEN SCHWEIGEN TONMERGEL

In der Nase die für Auxerrois typische Aromatik von gelbem Obst. Reife Mirabelle, Birne und Wiesenkräuter. Am Gaumen sehr feine, weiche Säure und ganz leichte Süße. Sehr harmonisch.



JAHRGANG 2022

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.

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Tonmergelboden

LESE Selektive Handlese am Anfang der Ernte. Anfang September.

ANBAU Biologischer Anbau

AUSBAU Gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im Februar 2023

LAGERFÄHIGKEIT 2- 4 Jahre

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

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

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

BIO

