

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 Weinberglagen 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 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

