

AUXERROIS TROCKEN

2024



Holzwürzige und leicht erdige Apfel-Kokosnase, etwas rustikale Mostapfel Frucht, leicht pflanzlicher Hintergrund, eingebundene Säure.

TERROIR

Lehmig und von Kalk geprägter Boden. Er verleiht dem Wein ein hohes Maß an Komplexität und Mineralität. Ertrag 60hl/ha.

VINIFIKATION

Vor- und Hauptlese mit Hand. 15% Holzausbau. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG

Zu Fisch, hellen Fleischspeisen, Terrinen, idealer Essensbegleiter. Ideale Trinktemperatur 8-10°C.

HERKUNFT

Freinsheim

ANALYSE

A 12,3 %VOL · S 5,3 G/L · RZ 3,7 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

