



siegbert bimmerle

## Auxerrois

Diese weiße Rebsorte gehört zur großen Burgunderfamilie und ist eine natürliche Kreuzung zwischen Pinot und Gouais Blanc (Weißer Heunisch). Wahrscheinlich stammt sie aus der französischen Grafschaft „Auxerre“, daher auch der Name. Der Wein erinnert an Weißburgunder, hat aber meist etwas weniger Säure.

Artikel:	13709
Jahrgang:	2011
Rebsorte:	Auxerrois
Klassifizierung:	Kabinett <b>-trocken- Goldmedaille</b>
Anbaugebiet:	Baden – Ortenau
Charakter:	Feine und zarte Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und Quitten zeigt dieser Weißwein im Duft; ein ausgesprochen eleganter und feingliedriger Wein. Der ausgewogene Körper offenbart sich im Gaumen mit einer sehr harmonischen, fast schon milden Säure.
Empfehlung:	Ideal zu Fisch mit kräftigen Beilagen und hellem Fleisch wie Geflügel, aber auch solo ein exzellenter Genuss
Serviertemperatur:	7 bis 10 °C
Analyse:	Alkohol 12,0 % vol. Restzucker 5,5 g/l Säure 5,8 g/l

