STUDIER

2019

#AUX 500
MASTER

TROCKEN
PFALZ

Restzucker: 0,9 g/Ltr.
Säure: 5,3 g/Ltr.
Alkohol: 12,5 %vol

Zur Rebsorte
Die Weißweinsorte Auxerrois gehört zur Gruppe der Burgunderrebsorten. Er besetzt als Rebsorte eher eine Nische mit geringer Verbreitung in Frankreich, im Elsaß und in Deutschland, wobei seine Verbreitung in Deutschland mit der Neuansiedlung der Hugenotten in Verbindung gebracht wird.
Seine Anforderungen an die Lage sind wie beim Weißburgunder mittel bis hoch bei mäßigem Ertrag.

Zum Ausbau
Für diesen Wein wurden ausschließlich goldgelbe Beeren in hochreifem Zustand verwendet. Bei sehr niedrigem Ertragsniveau standen die Gesundheit und die daraus resultierende Qualität der einzelnen Trauben stets im Mittelpunkt. Im Anschluss an die Lese wurden die Trauben im offenen Tonneaufass spontan, ohne den Einsatz von Reinzuchthefe, vergoren.
Nach erfolgreich beendeter Gärung erfolgte eine einmonatige Mazeration. Der Jungwein wurde im Anschluss in ein gebrauchtes Barriquefass gelegt, wo er 8 Monate auf der Feinhefe reifte, bevor er in unfiltriertem Zustand gefüllt wurde.

Sensorische Eigenschaften
Im Glas finden sich bei diesem Wein goldgelbe Nuancen mit einer leichten Trübung der Feinhefe. In der Nase treten zunächst Erinnerungen an Heu in den Vordergrund. Gefolgt sind diese von Aromen nach Jasmin-Blüte, Zitronenmelisse und Feige. Ebenso deutlich können würzige Noten wie Nelke und Karamellbonbon wahrgenommen werden. Am Gaumen folgen Birne und Haselnuss mit leichten Holznuancen. Dieser kräftige Wein zeichnet sich durch eine schöne Struktur aus und bereitet ein intensives Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Speiseempfehlung
Passend zu diesem Wein empfehlen wir ein gegrilltes Rinderfilet, gewürzt mit Salz und Pfeffer. Dazu reichen wir ein frisches Baguette und selbstgemachte Kräuterbutter.

Trinktemperatur:
8-10°C

Lagerfähigkeit:
Mindestens 6 Jahre