STUDIER

2018

AUXERROIS MASTER

TROCKEN
PFALZ

Restzucker: 1,3 g/Ltr.
Säure: 4,6 g/Ltr.
Alkohol: 12,5%vol

Zur Rebsorte
Die Weißweinsorte Auxerrois stammt aus einer Kreuzung aus Heunisch und Pinot und gehört somit 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
Die Trauben dieses Weines wurden nach einer Ertragsreduktion im Sommer und einer negativ Selektion kurz vor der Ernte in vollreifem Zustand und kerngesund geerntet.
Nach einer Spontanvergärung ohne Zugabe von Reinzuchthefen lagerte dieser Wein zuerst bis ins Frühjahr auf der Feinhefe und bis zu seiner Abfüllung im September des folgenden Jahres in 500 Liter Tonneaufässern.

Sensorische Eigenschaften
Im Glas leuchtet ein harmonisch gelber Farbton und verströmt äußerst aromatische Noten von Aprikose, Mirabelle und feine Kräuternoten. Am Gaumen zeigt er sich perfekt ausgereift und mit zartem mineralischen Gerüst. Seine säurearme Art gepaart mit seiner intensiven Aromenausprägung verleiht ihm beim Trinken einen verlockenden Schmelz, elegante Geschmeidigkeit und eine dezente Holznote. Er präsentiert sich körperreich und rund ohne jedoch wuchtig zu sein.

Speiseempfehlung
Zu Geflügelgerichten und hellem Fleisch, aber auch zu Kürbis- oder Selleriesuppe und pochiertem Fisch sehr geeignet.

Trinktemperatur:
16-18 °C

Lagerfähigkeit:
Mindestens 3 Jahre