

# *Auxerrois 350 N.N.*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020323

 Auxerrois

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lauwarmer Rosenkohlsalat mit geschmorter Lammzunge

Gebeizter Saibling mit Apfel und Kresse

Orientalischer Blumenkohlaufguss

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.01.2025

## Info:

Die Auxerrois-Stöcke wachsen auf Basaltböden auf 350 Höhenmetern, mit den höchsten Lagen der Pfalz. Die Rebstöcke wurden dort im Jahr 2004 und 2014 gepflanzt.

Vom 19. Bis 21. September wurde hier gelesen und zu 67% im Edelstahltank sowie 33% in gebrauchten Fässern vergoren. Ein Zehntel wurde dabei in ganzen Trauben verarbeitet. Der Most und später Wein durften sieben Monate auf der Vollhefe reifen. Vor der Abfüllung wurde leicht filtriert und eine geringe Menge von 43mg/l Schwefel eingestellt.

## Farbe:

Satt leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen

## Nase:

Intensiv duftet es aus dem Glas. Er schwankt zwischen gelber Frucht sowie getrockneten Gräsern und Kräutern. Mirabelle, Pfirsich und Khaki versprühen dabei ihren Duft. Kaffir-Limettenblätter als auch getrocknete Lorbeerblätter verliehen der Frucht eine herrliche Tiefe. Heu von Sommerwiesen voller Wildkräuter sind enorm einladend. Ebenso in getrockneter Form zeigen öffnen sich uns Majoran, Estragon, Petersilie und Minze. Das wird dann auch direkt Tee-ig und erwachsen. Hefe, kombiniert mit Haselnuss und Mandel, wirkt dagegen zart. Natürlich, aber dafür umso intensiver präsentiert er seine mostige Seite, die Anklänge von gesund gereiften Äpfeln hat.

## Gaumen:

Mit dem ersten Schluck zeigt er sich kerzengerade, glasklar und präzise. Auxerrois als Burgundersorte in Reinform. Linear, voller gelber Frucht und kommt völlig ohne Hüftspeck aus. Er ist dennoch satt und lässt kein Volumen vermissen. Sein dezent mostiger Charakter sorgt für viele Wohlfühlelemente, so dass dieses Gewächs vielerlei Genießergruppen ansprechen kann. Das Ganze gelingt bei einer sehr moderaten Säure und dennoch hohem Trinkfluss dank hoher Animation der etherischen und herbalen Nuancen, die noch lange nachklingen.