



AUXERROIS GRAND PREMIER CRU DE NOS ROCHERS



Terroir

- Kalkstein
- Weinberge in Steillagen
- Manuelle Weinlese

Verkostung

Obwohl er außerhalb Luxemburgs kaum angebaut wird, ist der Auxerrois ein faszinierender Wein mit einem breiten Fächer an unterschiedlichen Aromen. Er zeigt ein ausdrucksstarkes Bouquet von Melonen, Mirabellen und Zitrusfrüchten, mit einem leicht würzigen Abgang. Dieser fruchtige Genuss verbindet Frische und Geschmeidigkeit mit einer leichten Säure, was ihn sehr angenehm macht.

Weinbereitung

- Teilweises Abstreifen der Beeren
- Kontrollierte Gärtemperatur von 16°C
- Ausbau in Edelstahltanks von 31 Hektoliter

Serviovorschlag

Wir raten dazu den Auxerrois mit der asiatischen Küche, Fisch in Sauce, oder aber ganz klassisch mit Spargel, zu verbinden.

