

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Klosterhof Auxerrois feinherb

Auxerrois ist eine Rebsorte, die zur Familie der Burgunder-Sorten gehört. Sie geriet lange Zeit in Vergessenheit, heute findet man sie fast nur noch im Elsass, stellenweise in Baden und der Pfalz. Seit ein paar Jahren gibt es den Auxerrois, von allen liebevoll "de Ochs" genannt, auch im Weinkonvent. Diese Rebsorte hat ein sortentypisches Bouquet, dass im Zusammenspiel mit unseren Keuperböden perfekt zur Geltung kommt!

Schöne elegante Frucht, die nach Limette, reifer Aprikose und dezenter Ananas duftet, untermalt werden die Aromen von Anklängen von Blütenhonig und Sternfrucht. Eine kräftige Frucht, gepaart mit einer leichten Frische tänzelt um den Gaumen. Ein wunderbar harmonischer Auxerrois mit einer eleganten Cremigkeit, der nach mehr schmeckt.

Speiseempfehlung: Pasta mit einer schönen Carbonara, Lachs in Sahnesauce, gegrillter Kabeljau an Reis und frischem Gemüse der saison, geräucherter Lachs mit einer Honig-Senf-Dill-Creme

Jahrgang:	2022
Trinktemperatur in °C:	8-12
Brennwert/Energie:	304 kJ (73 kcal)
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	12,8 g/l
Säure:	4,9 g/l
Sorte:	Auxerrois
Geschmack:	feinherb
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißwein

Bestell-Nr.: 0602332

APNR: 00908423

enthält Sulfite