

HOLZ- WEISBRODT



Auxerrois

Art.-Nr.: 288 2626

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Auxerrois
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	8,1 g/l
Säuregehalt:	5,9 g/l
Lage:	Goldene Kammerpreismünze
Trinktemperatur:	7-10 °C

Beschreibung:

Die uralte Rebsorte, modern interpretiert wie die Kunst der Pop-Art: Der Auxerrois - gesprochen "Ockserwua" - gehört zu den Burgunderrebsorten. Im Glas strahlt er in funkelndem Gold und entlockte Sebastian bei der ersten Verkostung eine spontane Liebeserklärung an diese außergewöhnliche Rebsorte. In der Nase entfaltet er saftige Fruchtaromen, die an Johannisbeeren und saftige, helle Birnen erinnern. Im Geschmack entfalten sich die Fruchtnoten und sorgen mit einer Nuance von Honig und gerösteten Mandeln für einen angenehmen Trinkfluss und hinterlassen feine, süße Anklänge.

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Mädelsabend, Sommerabend



HOLZ- WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	305 kJ/73 kcal
Kohlenhydrate	1,7 g
Zucker	0,8 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

