



auxerrois

TROCKEN

STILISTIK

Gewachsen auf Buntsandstein an über 20 Jahre alten Reben hat uns die Natur einen Wein geschenkt, der seinem Ruf als aromatisches Mitglied der Burgunderfamilie alle Ehre macht: Vielschichtige Noten in der Nase, die an Nuss und reifen Pfirsich erinnern. Die Kreuzung zwischen Heunisch und Pinot wurde bei 19 Grad 20 Tage vergoren, um auch am Gaumen die Fruchtaromatik verführerisch zu erhalten.

Bewusst etwas länger auf der Feinhefe gelagert, dankt der Auxerrois im Glas mit einem spürbar cremigen Part. „Ein toller Wein mit dezenter Säure“ freuen sich unsere Kunden. Ein Wein, der die Seele berührt und mit jedem Genuss eine neue Dimension bekommt. Gute Laune ist so einfach!

WEINMOMENTE

Treu bleiben oder experimentierfreudig werden? Der Auxerrois mit seinem präsenten Alkoholgehalt erlaubt beides. Klassisch eine Kombination zu üppigeren Speisen wie Käsespätzle oder einer Bouillabaisse mit Olivenbrot. Etwas innovativer zu Couscous mit Muscheln, Fenchel und einer fluffigen nicht zu scharfen Currysauce oder einem Zander mit Kartoffelmantel auf Spitzkohlgemüse.

ICH MAG DEN WEIN,

weil es beim Weinprobieren diese Momente gibt, wenn ich beim Riechen ins Glas schmunzeln muss: Ich weiß, jetzt kommt gleich etwas Tolles auf der Zunge. Dies ist mir bei diesem Wein ganz besonders gelungen.



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE