Auxerrois »AS«

Thomas Seeger

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja

0,75l
DBW25310

Auxerrois ist eine eigenständige weiße Rebsorte, die zur großen Familie der Burgundersorten gehört. Sie liegt geschmacklich zwischen Weißburgunder und Chardonnay, besitzt weiche, milde Säure und wenn sie im Ertrag beschränkt wird kann sie höchst charaktervolle, haltbare und stoffige Weine hervorbringen, die im Alter feinen Duft nach Honig und gerösteten Mandeln verströmen, wie man es von reifem Chablis kennt. Und der stammt ja schließlich auch aus dem Auxerrois, also der Region um Auxerre, die der Rebsorte den Namen gegeben zu haben scheint. Besonders im Elsaß ist Auxerrois so etwas wie die graue Eminenz, wird sie dort doch mehr angebaut, als die bekannten drei »seriösen« Pinotsorten. Dennoch taucht der Name kaum auf Etiketten auf, weil Auxerrois dort meist breit, neutral und ohne großen Charakter aus hohen Erträgen in Pinot Blanc und im Edelzwicker landet, wo er für strukturelle Substanz sorgen muß. So mancher elsäßische Pinot Blanc ist tatsächlich Auxerrois. Und im burgundischen Grand Cru »Corton« standen und stehen noch immer auch Auxerrois-Reben, nicht nur Chardonnay, was für viele Weinberge in Burgund gilt. Eine so hochwertige wie geschmacklich flexible Rebsorte also mit wechselvoller Geschichte und eigenem Charakter. Thomas Seeger weiß, was er will. Ihm geht Struktur in seinen Weinen über alles. Er setzt auf Mundgefühl mit Frische, aber auch mit geschmacklicher Fülle. Deshalb vergärt er seinen begehrten Auxerrois aus dem Heidelberger Herrenberg spontan im Edelstahl und baut ihn anschließend im neuen Holzfaß mit langem Hefelager zu selbstbewußt eigenständigem Niveau aus. Saftig und mundfüllend nussig wirkt sein großer

K&U
www.weinhalle.de

Auxerrois »AS« im Mund, mild, aber mit gutem Zug in der Säure. Angenehm dicht
und würzig im Mundgefühl, klingt der Wein trocken und geschmeidig frisch am
Gaumen nach. Warme Karamel-, geröstete Mandel- und frische Brotteig-Aromen
stehen nicht nur über dem Glas, man entdeckt sie auch im Mundgefühl, das sich
cremig und schmelzig darstellt, geprägt vom Hefelager und dem gekonnten Ausbau
im Holzfaß, den kaum ein Winzer in Deutschland so beherrscht, wie Thomas
Seeger. Ein burgundisch inspirierter Weißwein, der sich als anspruchsvoller
Begleiter zu ambitionierter Gemüse- und Geflügelküche empfiehlt. Thomas Seegers
großer Auxerrois »AS« ist zwar der ideale Winterweißwein, der drinnen
die Sinne gemütlich wärmt, wenn es draußen stürmt und schneit, doch auch im
Sommer mundet er gar köstlich zu entsprechend aromatischer Küche, die mit
orientalischen wie mediterranen Aromen zu spielen versteht. Eine spannend individuelle
Bereicherung unserer Weißweinpalette.