

## 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

### Serviervorschlag

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