

Auxerrois Nussdorf trocken, Ortswein

Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Auxerrois
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	balanciert, harmonisch, mittelkräftig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	passt zu Kürbisgerichten, Geflügel, cremigen Suppen, Gemüseintopf und gedämpftem Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 40

Charakteristika

Der Auxerrois schlägt die aromatische Brücke zwischen Chardonnay und Weißburgunder. Mit goldgelber Farbe im Glas dringen kräftige Aromen von reifer Mirabelle und Aprikose in die Nase. Am Gaumen vollreif und saftig mit eleganter Kräuternote und cremig-mineralischer Würze. Elegantes Mundgefühl und im Abgang eine cremige Länge.

Klima/Terroir

Kalkstein. Südhanglage, tiefgründiger Boden und über 30 Jahre alte Reben.

Ausbau

Handlese und schonende Pressung. Gärung temperaturkontrolliert im Doppelstückfass aus deutscher Eiche.

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920er Jahren.

Die Brüder haben sich auch die Geschichte des Dorfes zu eigen gemacht. In dem beschaulichen Örtchen Nussdorf riefen die Bauern 1525 den Pfälzischen Bauernaufstand aus und forderten ihre Unabhängigkeit. Ein geschichtsträchtiger Ort mit Folgen: Mit ihren Weinen aus NUSSDORFER Parzellen bewiesen die Bauern, dass Mode und Moderne, dass Terroir und Tradition zusammengehen – weil sie es zusammen bringen.

