



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Auxerrois | VDP.Gutswein

Weingut Heitlinger

Expertise:

Strohgelb. In der Nase ein fruchtiges Aromenspiel von Birne, rotem Apfel und weißen Johannisbeeren. Am Gaumen eine sehr weiche und gehaltvolle Textur.

Geschichte:

Auxerrois – Heitlinger

Das **Weingut Heitlinger** – eines dieser Weingüter, gelegen in der malerischen Weinanbauregion Baden im wunderschönen Kraichgau. Auf 80 Hektar Rebfläche bewirtschaftet das Weingut unterschiedliche Rebsorten, wobei mehr als 80% der Fläche mit unterschiedlichen Burgunder-Reben bepflanzt sind. Eine ganz besondere Geschichte erzählt der Auxerrois aus dem Hause Heitlinger. Die Auxerrois-Traube, eine Varietät der Elsässer Rebsorte, fühlt sich in den kalkhaltigen Böden und dem milden Klima der badischen Weinberge besonders wohl. Das Terroir der Weinberge Heitlingers spiegeln genau dies wider. Dadurch verkörpert dieser Weißwein eine sehr weiche und gehaltvolle Substanz. Der Auxerrois besticht durch seine elegante Struktur und sein delikates Aroma.

Die Trauben für diesen Weißwein werden schonen von Hand geerntet, sorgsam sortiert und nach einer Saftschalenkontraktzeit von ca. 24 Stunden schonen gepresst. Anschließend vergärt der Saft im Edelstahltank. Tradition, Handwerkskunst und Leidenschaft – dafür steht das Weingut.

Mit dem **Auxerrois** setzen sie ein beeindruckendes Beispiel für die herausragende Qualität der badischen Weine. Er eignet sich hervorragend als Begleiter zu vielen Gerichten, vor allem zur leichten Sommerküche, wie Salaten mit Meeresfrüchten oder als Begleiter zu milden Käsesorten.

Artikelnummer:	100004
Rebsorten:	Auxerrois,
Jahrgang:	2022
Qualität:	VDP.Gutswein
Geschmack:	trocken
Region:	Baden
Alkohol:	11,5 %
Restzucker:	4,5 g/L
Säuregehalt:	6,6 g/L
Ausbau:	Edelstahltank

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Speisenkombination

Gegrillter Fisch, helles Fleisch, Geflügel und Spargelgerichte

