Produktpass

Auxey-Duresses Blanc
Pierre Bourée Fils

Expertise:

Helles Strohgelb. Ein eleganter Wein mit Noten von hellen Früchten, wie Pfirsich und Birne. Am Gaumen eine feine Mineralik, etwas Feuerstein und Kreide, gepaart mit dezenter Vanille- und Honignote.

Geschichte:

Auxey-Duresses gehört sicherlich zu den Kleinen der Großen. Ein Geheimtipp unter den Burgunderliebhabern, bekommt man hier doch schon sehr viel Wein für sein Geld.
Pierre Bourée arbeitet naturnah und pflegt seine Weinberge so gut wie seine Kinder. Der Boden ist geprägt von **Kalkmergel**, **Kies** und **Lavauntergrund**, was dem Wein eine ganz besondere Note verleiht. Nach der Handlese und der strengen Traubensortierung im **Weingut Pierre Bourée** wird der Wein behutsam pneumatisch gepresst. Die Gärung findet in **Eichenfässern** auf der Hefe statt. Nach 10 Monaten Standzeit auf der Hefe wird die Hefe vom Wein getrennt und weitere 7 Monate in Holzfässern gelagert von denen 15% neue sind.
Ein ausgesprochen **eleganter Wein**, helle Früchte von Pfirsich und Birne, feine Mineralik, etwas Feuerstein und Kreide gepaart mit dezenter Vanille- und Honignote.

Artikelnummer:	264833
Rebsorten:	Chardonnay,
Jahrgang:	2017
Qualität:	AOC
Geschmack:	trocken
Region:	Burgund
Alkohol:	13 %
Restzucker:	2,6 g/L
Säuregehalt:	3,72 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass

Trinktemperatur:	8-10 Grad

<u>Speisenkombination</u>

Käseauswahl an kräftigen Käsesorten, Geflügel und Fisch