# Produktpass

## Auxerrois QbA
## Kesselring

**Expertise:**

Strohgelb. In der Nase ein Duft mit feinen Noten von Mirabellen und Nuss. Am Gaumen zeigt er eine harmonisch, milde Säurestruktur. Ein Wein mit einem langen Finale.

**Geschichte:**

Der **Auxerrois** - ein so richtig entspannter Burgunder in der Weinlinie unseres lieben **Winzers Lukas Kesselring**, vom gleichnamigen Bio-Weingut aus der Pfalz. Wenn einer etwas von seinem Handwerk versteht, dann er.
Knackig, spritzig und total samtig kommt der Auxerrois daher. Die noch recht seltene Rebsorte erinnert von der Aromatik sehr an einen **Weißburgunder**, ist jedoch deutlich fruchtiger und säureärmer. Und das Beste daran ist eigentlich auch noch, dass seine Weine komplett biologisch und vegan an - und ausbaut. Nach seinem Weinbaustudium lebt Lukas seinen wahr gewordenen Traum von ausdrucksstarken veganen-Bio-Weinen mit frischen und authentischen Aromen.
Dabei vergisst Lukas nie dem qualitativ hohen Anspruch gerecht zu werden und hat es mit all seinen Weinen geschafft ein wahres Preis-Genuss-Verhältnis entstehen zu lassen.

| | |
|---|---|
| Artikelnummer: | 196933 |
| Rebsorten: | Auxerrois, |
| Jahrgang: | 2022 |
| Qualität: | QbA |
| Geschmack: | feinherb |
| Region: | Pfalz |
| Alkohol: | 12,5 % |
| Restzucker: | 9.4 g/L |
| Säuregehalt: | 6,2 g/L |
| Ausbau: | Edelstahltank |

Trinktemperatur: 8-10 Grad

<u>Speisenkombination</u>

Frühlingsgemüse, Spargel und Fondue