

Seehof, Westhofener Steingrube, Auxerrois trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Seehof - Rheinhessen
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Auxerrois
Bestell-Nr.	DRH050215

Auxerrois wird wieder in!

Auxerrois ist eine bis vor wenigen Jahren kaum noch nachgefragte uralte Rebsorte, die in der Stilistik ihrer feinrassigen Weine gewisse Ähnlichkeiten mit Pinot Blanc oder Weißburgunder besitzt. Rheinhessens neuer Winzerstar Florian Fauth (der selbst diese Titulierung in seiner wohlthuend sympathischen Art weit von sich weisen würde) hat in einer großartigen Parzelle seiner kalkhaltigen ‚Steingrube‘ einen wunderbaren Vertreter dieser Edelrebe in exemplarischer Qualität vinifiziert, den ich Ihnen, liebe Kunden, ganz besonders anempfehlen möchte. In der feinduftigen, erfrischenden Nase finden sich betörende Aromen von gelben Früchten, wie z.B. frisch geschnittene Ananas, florale Noten (Flieder) sowie eine herrlich würzig-mineralische Note (Feuerstein!). Dieser elegante Understatement-Wein für kundige Genießer ist ausdrucksstark im Geschmack, sorgt für ein saftiges, mineralisches Spiel auf der Zunge (je länger man den Wein im Mund hat, desto intensiver tritt die Mineralität in den Vordergrund) und die komplexen Aromen lassen uns offenen Auges träumen, über eine blühende Blumenwiese zu spazieren! Ein weiches, cremiges Mundgefühl macht den Wein zu einem verführerischen Schmeichler der Sinne und macht stets Lust auf den nächsten Schluck. Obwohl Florians Auxerrois wie stets eine hohe Eleganz aufweist, ist er in seiner Stilistik saftiger, fülliger und schmelziger als sein ebenfalls vorzüglicher Jahrgangsvorgänger: Dieser beschwingte, höchst trinkanimierende Tropfen mit seiner glockenklaren, „geilen“ Frucht, ist ein vorzüglicher Essensbegleiter und lässt wegen seiner inneren Balance auch solo getrunken keine Wünsche offen. Der Spargel, auch ein gebratener, wird vor Freude auf dem Teller Samba tanzen! Zweifellos: Die Steingrube ist ein Filetstück unter Florians großen Westhofener



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	62 mg/l
Restzucker	4.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	126 mg/l
Gesamtsäure	5.9 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55