



## Weinpass

2012 Auxerrios trocken

## Lage

Löß prägt die Bodenstruktur dieser Lage des Glockenzeht. Aufgrund dieses hohen Anteils an Löß entwachsen reife Trauben, die im späteren Wein ein intensives Bukett kennzeichnen.

## Ausbau

Schöne handselektierte Trauben wurden ohne Kompromisse schonend verarbeitet und zu diesem feinen Vertreter seiner Art ausgebaut. Nach einer Maischestandzeit von ca. 8 h wurde er für vier Wochen bei 18° C vergoren.

## Geschmack

Die Blume erinnert an Gelbfrüchte wie Quitte oder Banane. Reif und Weich wirkt er in der Nase. Der Schmelz auf der Zunge ist anhalten und weich.

## Analytische Daten

Vorhandener Alkohol	12,0%
Gesamtsäure	5,1 gramm/ Liter
Restzucker	5,9 gramm/ Liter
empfohlene Trinktemperatur	10° C