



Pressemitteilung WG Weingarten

Goldmedaille für den 2007-er Auxerrois beim Frühlingsweinwettbewerb des badischen Weinbauverbandes

Feinfruchtiges Bukett und mineralische Eleganz

Weingarten - Der Badische Weinbauverband hat zum fünften Mal mit dem Jahrgang 2007 eine Auswahl der besten Weine dieses Profils vorgenommen. 215 Weine wurden im Rahmen der Badischen Weinprämierung – dem Wettbewerb mit dem höchsten Anspruch an die Qualifikation der Prüfer und einer neutralen Durchführung – angestellt, um sich zur „Spitze der Badischen Frühlings- und Sommerweine“ zählen zu dürfen. Zu den Gewinnern der Goldmedaille zählt auch der 2007-er Auxerrois der WG Weingarten. Zitrus und Birne sind die charakteristischen Duftnoten, mit denen der Auxerrois QbA trocken vom Weingartener Hohenberg die Weintrinker für sich einnimmt. Unterlegt werden diese betont frischen Aromen durch einen leichten Ton nach Banane. Der Jahrgang 2007 verhalf auch den Trauben dieser raren, aber umso köstlicheren Rebsorte zu perfekter Reife, so dass Bukett, Struktur und ein feiner langer Abgang den kürzlich in den Verkauf gekommenen Wein auszeichnen.

Der Pinot auxerois, wie der Weißwein vollständig heißt, wurde kühl vergoren, um für die schönste Jahreszeit besonders frische und saftige Aromen zu entwickeln. Die feinen, angenehm reifen Bukettnoten und sowie mineralische Abgang, den die Rebe aus dem einzigartigen Muschelkalkverwitterungsboden gewinnt, füllen den Gaumen ohne ihn zu sättigen.

Er eignet sich vorzüglich zu Spargel, Fisch und leichten Gemüsegerichten, mundet jetzt am besten, behält aber seine subtile Frische ein bis zwei Jahre auf der Flasche.

Bereich Kraichgau, Lage: Weingartener Hohenberg, Jahrgang 2007, QbA trocken, 0,75-Liter Bordeaux-Flasche, Alkoholgehalt 11,5 Prozent, Restzucker 8,2 g/l, Säure 6,8 g/l.

Preis ab Kellerei: 4,90 €

<http://www.wein-weingarten.de>