

2022 Kybortz Auxerrois

Farbe:

Zitronengelb

Geruch:

Zunächst eher verhalten, später entwickeln sich schöne fruchtige Duftaromen nach Birne und Orange

Geschmack:

Nach dem eher reduktiven Geruchseindruck wird die Zunge und der Gaumen mit einem regelrechten „Wow-Erlebnis“ überrascht. Der Kybortz-Auxerrois präsentiert sich überaus prägnant, saftig und mundfüllend. Würzig-balsamische Noten nach Thymian und Basilikum treffen auf Frucht: Physalis, Himbeere, Mandarine, Mirabelle, Reineclaude, Kumquat, gelber Apfel. Das wunderbar ausbalancierte Süße-Säure-Verhältnis verleiht dem Wein eine stoffliche Weichheit, die im Abgang sehr lang und anhaltend nachwirkt. Ein toller Kybortz-Wein, bei dem es so viel zu entdecken gilt!

Speisenempfehlung:

Kartoffel-Hähnchen-Auflauf mit Broccoli und Karotte, Lamm-Couscous mit Mandarinen und Rosinen, Obazda mit reichlich Paprikawürze

Analysewerte:

Restzucker 5,2 g/l

Säure 5,1 g/l

Alkohol 12,0 %vol.

