



A d'Aussières Blanc 2022

CHF 15.50 | 10 cl = CHF 2.07

Leicht und frisch. Hellgelb schimmernd, mit grünen Reflexen. Finessenreiche Nase mit Aromen von Grapefruit und weissen Blüten. Am Gaumen äusserst frisch und lebendig, im Nachhall wiederum viel Zitrusfrucht. Ein Wein von Château d'Aussières zum jung trinken, ideal zur leichten, mediterranen Sommer- und Fischküche.

| | |
|-----------------|----------------------------------|
| Produzent | Domaines Barons de Rothschild |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Frankreich |
| Region | Languedoc |
| Subregion | Pays d'Oc |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0000 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2027 |
| Traubensorten | Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 307462 |
| Passt zu | mediterraner Küche, Apéro, Fisch |



Vinifikation

Ausbau im Stahltank.

Terroir

Der 167 Hektar grosse Weinberg liegt in der Nähe von Narbonne, in der Appellation Corbières, im Herzen des Terroir Frontefroide. Der Boden ist in den höheren Lagen sehr flach und steinig, während er in den Ebenen tiefer und sandiger wird. In einigen Teilen des Weinbergs erschweren Aufschlüsse aus rosa Sandstein die mechanische Bearbeitung. Zwei Drittel liegen in der AOC Corbières und ein Drittel in der AOC Vin de Pays d'Oc.

Geschichte





Das 550 Hektar grosse Weingut wurde 1999 von den Domaines Barons de Rothschild (Lafite) erworben und hat seither ein umfangreiches Sanierungsprogramm durchlaufen. Reben wurden neu gepflanzt, gleichzeitig wurden die Gebäude des Weinguts restauriert und in den alten Gemäuern im Herzen des Weinbergs ein neuer Keller eingerichtet.

