

DOMAINE THILL

Thill's Auxerrois – Grand Premier Cru
Côteau de Schengen

JAHRGANG 2017

ANBAULAND Luxemburg

REGION / LAGE Moselle Luxembourgeoise AOP

REBSORTE (N) Auxerrois

GESCHMACK Trocken

VINIFIKATION

PRÄMIERUNG

CHARAKTER Auxerrois zeichnet sich aus durch sein duftiges Bukett, den angenehm feinen und milden Fruchtaromen (Grapefruit, Apfel, Banane) und ausgeprägt mineralisch-frische Natur. Dies macht ihn zu einem leichten, trockenem Weisswein mit einer animierenden, süffigen Art.

EMPFEHLUNG Passt sehr gut zu Spargelgerichten mit Soße Hollandaise oder geschmolzener Butter, gedämpften Fisch.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Am linken Ufer der Mosel erstreckt sich das luxemburgische Weinbaugebiet mit ca 1235 ha Rebfläche. Entlang der 42 km zwischen Wasserbillig und Schengen wachsen an den steilen Hängen die zur Mosel abfallen hauptsächlich die weißen Burgundersorten, Riesling und als lokale Spezialitäten der Auxerrois. Auf 12 ha produziert die Domaine Thill im malerischen Örtchen Schengen Weine auf höchstem Niveau aus nachhaltigem, naturnahen Anbau, symbolisiert durch den Marienkäfer auf dem Etikett.



ANALYSE Säure 6,3 g/l Restzucker 7,9 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 5450013637505