Chateau d'Auvernier, 2023

Pinot gris Neuchâtel AOC

Herkunft
Schweiz

Region
Neuenburg

Rebsorten
Pinot Gris

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

In der Nase dominieren Aromen von exotischen Früchten wie Mango oder Papaya. Trockener und aromatischer Auftakt. Als Weisswein wirkt er breit und füllig. Sehr extraktreich und gehaltvoll.

Weintyp

Die Fruchtigen

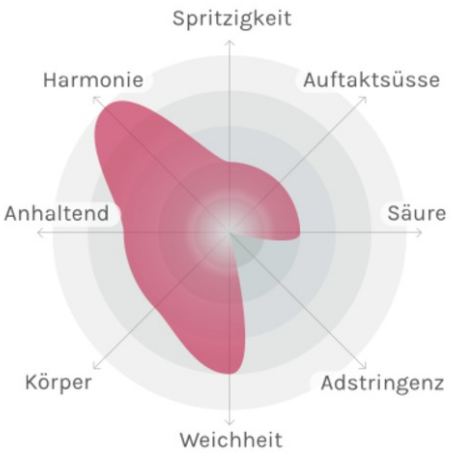
Die Ausgewogenen

Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Château d'Auvernier

Idyllisch am Neuenburgersee liegen die Caves du Château d'Auvernier. Eigene Reben wachsen auf etwa 16 Hektaren, dazu kommen weitere 24 Hektaren, die die Caves selber bebauen, sowie 20 Hektaren von Weinbauern, mit denen das Haus zum Teil seit Generationen zusammenarbeitet. Die Reben wachsen auf einem Terroir, das jenem im Burgund ähnelt: leichte bis mittelschwere Kalkböden von 40cm bis 3m bis zum felsigen Untergrund. Die etwas südlichere Lage als im Burgund sowie die ausgeglichenen Temperaturen durch die Nähe zum See kompensiert das Weingut mit etwa 100m höheren Lagen als ihre französischen Verwandten.



Passt zu

Fisch gegrillt oder gebraten