

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

## 2025 Auxerrois Qualitätswein Trocken

Artikelnummer: 121046

### Charakteristik

#### Der Geruch

Der Auxerrois trocken vom Weingut Briem aus dem Kaiserstuhl zählt zu den charmantesten Weißweinen seiner Art und begeistert mit seiner eleganten, zugänglichen Stilistik. Im Glas zeigt er sich in hellem Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen, während in der Nase feine Aromen von Aprikose, Mirabelle und blühenden Sommerwiesen verführen. Ein vielseitiger Genusswein, der hervorragend zu Fisch, hellem Fleisch und feinen Terrinen passt.

#### Am Gaumen

Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch, fruchtbetont und angenehm weich mit ausgewogener Frische und animierendem Trinkfluss.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### Rebsorten und Klone

Auxerrois

#### Analytische Werte

Restzucker 5,4 g/l / Säuregehalt 5,0 g/l / Alkoholgehalt 12,36 Vol. %

#### Speisempfehlung

Süßwasser und zarter Seefisch, helles Fleisch und Terrinen, Frischkäse, passt zu vielen leichten Speisen; Nudelgerichte, oder einfach so trinken. Außerdem passt er wunderbar zu Spargel, Cremesuppen, wie Kürbis - oder Pilzrahmsuppe.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad

