



A d'Aussières Blanc 2024

CHF 15.50 | 10 cl = CHF 2.07

Helle und klare Erscheinung mit blassgelben Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von weisssfleischigen Früchten wie Birne und weissem Pfirsich. Am Gaumen zeigt sich ein lebendiger, zitrusbetonter Auftakt. Die Textur ist vollmundig und von schöner Spannung getragen, mit Noten von Zitrusfrüchten. Das salzige Finale unterstreicht die Finesse des Weins und hebt seine frischen Fruchtaromen hervor.

Produzent	Domaine d'Aussières -Domaines Barons de Rothschild
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Languedoc
Subregion	Pays d'Oc
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	308464
Passt zu	mediterraner Küche, Apéro, Fisch



Vinifikation

Die Trauben werden noch vor Sonnenaufgang gelesen, wenn die Temperaturen am niedrigsten sind. Nach einigen Stunden Kaltmazeration werden sie gepresst und bei niedriger Temperatur in Edelstahltanks vergoren, um ihr aromatisches Potenzial zu bewahren. Ein Teil des Weins reift auf der Feinhefe, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Fülle und Frische zu erreichen.

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.

