Auxerrois ‘Tradition’ 2023



Wijnmaker:	Cave de Cleebourg
Appellatie:	Alsace AOC
Druiven:	100% Auxerrois
Herkomst:	Wijngaarden uit de dorpen Cleebourg, Rott, Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen en Riedseltz
Bodem:	Mergel-klei en mergel-zandsteenbodem
Alcohol:	13,0 %
Proefnotitie:	Een gele kleur met groene reflecties, helder en schitterend. Een delicaat fruitige neus, met tonen van citrus en witte bloemen. In de mond zijn de aroma's intens en fruitig, met een elegante zuurgraad die zorgt voor frisheid.
Drinken:	Nu, tot 2026
Serveren:	8° - 10° C
Gastronomisch:	Past goed bij zuurkoolschotels en -stamppot, bij forel en snoek(baars). En lekker bij kazen zoals Munster en Brillat-Savarin. Onmisbaar bij Baeckeoffe, dé klassieke stoofpot uit de Alsace.
Vinificatie:	Al tijdens de oogst worden de druiven geselecteerd. Daarna langzaam geperst om geen bittere stoffen of tannine in de most te krijgen. Vervolgens laat men de vaste stofjes bezinken (filtering) en volgt de gisting in temperatuurgeregelde RVS-vaten.

<u>Beoordeling</u>
Meijrink-Broeks: … punten