



Bergerac Blanc «Cuvée Domaine» 2024

Produzent	Domaine Julien Auroux
Land/Gebiet	Frankreich/Südwest
Appellation	Bergerac sec AOP
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (40%), Sémillon (22%), Sauvignon Gris (16%), Chenin Blanc (13%), Ondenc (9%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	Im Edeltank ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.2 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	5200 Flaschen
Preis CHF	14.50

Mit elf Jahren Erfahrung als Weinmacher konnte Julien Auroux im Jahr 2013 das Weingut vom Vater übernehmen. Stattliche 11 Hektaren Rebfläche stehen ihm zur Verfügung, die er mit grossem Sachverstand biologisch bewirtschaftet. Mit Überzeugung und Erfolg keltet Julien bis anhin alle seine Weine ohne Holzeinfluss. Ob das auch in Zukunft so bleibt, wird sich weisen.

Seine üppige Basis-Cuvée überrascht mit exotischen Aromen (Birne, etwas Mango und Melone) im Duft und einem fruchtigen Feuerwerk am Gaumen. Dieser Weisswein eignet sich als Begleiter zu Kalb und Geflügel, aber auch als Solist zum Aperitif.