



AUXER ROIS



🔊 [osɛʁ'roa]

☆ König der Weißweine –
Hochkaräter aus der
Burgunderfamilie

☆ Tipps und Wissenswertes
über einen höchst
charaktervollen Vielseiter



🔊 vorlesen:
[osɛˈrɔa]

Wie ist Ihre Variante der
„Auxerrois-Aussprache“:

- 🗨 Ausserois
- 🗨 Osserois
- 🗨 Xenris
- 🗨 Oxxerroaj
- 🗨 Osseros

Viele weitere Varianten bis hin zu:
„ei denne do“ – mit Fingerhinweis
auf die Weinkarte.

Gehen Sie spielerisch damit um –
und Sie haben viel Spaß dabei:

Französisch eher: Osserr`oa
Deutsch/Luxemburgisch: Oxxerr`oja

Das größte zusammenhängende Anbaugebiet befindet sich in Luxemburg. Von Schengen bis Grevenmacher hat der Auxerrois entlang der Mosel so richtig sein Paradies gefunden; so, als wäre es seine Wahlheimat.

Aber auch im Elsaß und besonders in Deutschland erfreut er sich steigender Beliebtheit. Winzer und Gastronomen schätzen ihn gleichermaßen; wäre da nicht die Hürde der „besonderen Aussprache“ zu überwinden!



Einso steigt die Beliebtheit bei Weinkennern und Weinsammlern. Der Auxerrois hat immer noch den Status des Geheimtipps inne, wird aber zunehmend von anspruchsvollen Weingenießern entdeckt und geschätzt.

Auxerrois mit großem Reifepotential! Trotz geringer Säure kann der Auxerrois wunderbar in der Flasche reifen. Die gehobenen Qualitäten erreichen zwischen dem 5. und 10. Jahr die optimale Trinkreife – TOP-Qualitäten haben bis zu 30 Jahre Reifepotential!

In Blindproben sorgen gereifte Auxerrois-Weine immer mehr für Furore.



Auxerrois eignet sich als idealer Apéritif, zu allen Empfängen und als raffinierter Essensbegleiter. Er passt perfekt zu Vorspeisen, Gemüse, zu gedünsteten oder dezent geräucherten Fischgerichten, hellem Fleisch, allen Geflügel- und Pastagerichten, aber auch zu den meisten Käsesorten und – als Auxerrois moelleux/doux – zu Desserts oder zur leichten Zigarre.



Lea Linster schwärmt:
„Dem Auxerrois gehört mein Herz“. Ich mag es, meinen Gaumen zu erfreuen. Ich schätze das Milde, leicht säuerlich ohne zuviel Säure. Der Auxerrois geht in diese milde Richtung. Er ist süffig, ohne fett zu sein.“
Quelle: „Eine Kunst für Sich“;
Commission de Promotion des
Vins et Crémants de Luxembourg





Für alle Weingenießer, die einen säurearmen Wein bevorzugen, gilt der Auxerrois als „der Heilsbringer“ unter den Weißweinen.

Die dezente Portion Fruchtsäure macht den Wein frisch, finessenreich und lebendig, denn sie transportiert die Aromen über den Gaumen hinweg. Genau das schafft der Auxerrois.

Da mineralischer Extrakt, Fruchtsäure und Gesamtharmonie stimmen, bietet der Auxerrois ein unverwechselbares „Mundgefühl“ von erlesener Vollmundigkeit und leichtem Trinkfluss!



AUXERROIS

— unverwechselbar und
einzigartiger Vielseiter:



- ☆ purer Trinkspaß
- ☆ mild mit dezenter
Säurestruktur
- ☆ feinwürzige
Mineralität
- ☆ finessenreiche
Fruchtigkeit

- ☆ idealer Apéritif
- ☆ raffinierter
Essensbegleiter

„Auxerrois passt zu allem
– außer rotem Fleisch.“



sommelier
Klaus Ruffing

www.blies-wein.de