



Weingut Stauffer Auxerrois Eppelsheim

Rheinhessen, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: Geteeld in beschutte, licht terrasvormige wijngaarden op zware kalksteenbodems rond het dorp Eppelsheim.

VINIFICATIE: Na het persen wordt de most gefermenteerd, gerijpt en op volle droesem bewaard in traditionele eikenhouten vaten gedurende 10 maanden.

DRUIVEN: auxerrois

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Dikke, sappige wijn met een mooie aromatische ontwikkeling in het glas en een zeer goed verouderingspotentieel.

SERVEERSUGGESTIE: Past goed bij lichte vlees- en zeevruchtengerechten.

WEETJE: De druif auxerrois is ontstaan uit een natuurlijke kruising tussen pinot en gouais blanc (heunisch weiss) en is verwant aan chardonnay.



STAUFFER



Wijnbouw speelt al enkele eeuwen een grote rol in de familie Stauffer. De van oorsprong Zwitserse familie emigreerde in de 16e eeuw naar de regio van het huidige Rheinhessen. Vanaf 1790 bewerken zij wijngaarden op de beste locaties in en rond Flornborn en sindsdien produceren zij wijnen van hoge kwaliteit. De wijngaarden rondom Flornborn zijn karaktervol en uniek. Hoog gelegen aan de zuidwestelijke rand van Rheinhessen komen hier verschillende bodems en microklimaten samen die zorgen voor geweldige wijnen. De in totaal achttien hectare aan koel gelegen en mineraalrijke wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd en zorgen voor elegante en zuivere wijnen. Bij de productie van de wijnen werken zij volgens het low-interventieprincipe; veel biodiversiteit in de wijngaard en het respecteren van de natuurlijke processen in de wijnkelder. De familie bemoeit zich dus zo min mogelijk met de totstandkoming van de wijnen zodat de invloed van het terroir in de wijn is terug te proeven.