



Bergerac Blanc Moelleux (lieblich) - Bio zertifiziert

Produzent	Domaine Julien Auroux
Land/Gebiet	Frankreich/Südwest
Appellation	Côtes de Bergerac blanc AOP
Jahrgang	2021
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sémillon (50%), Sauvignon Blanc (50%)
Ausbau	Im Edeltank ausgebaut
Alkoholvolumen	11.5%
Restzucker	30.0 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	13.50

Es hat Jahre gedauert, bis Julien Auroux im 2013 den elterlichen Betrieb in Boisse, südlich von Bergerac übernommen hat. Bis es aber soweit kam, wollte Julien noch ein paar Winzer kennenlernen, die in qualitativer und ökologischer Hinsicht ähnlich denken wie er. Nach Stationen in Australien und Neuseeland kehrte Julien im Jahr 2004 zurück nach Frankreich, wo er als Winzer ein Jahr in der Bordelaiser Region Pomerol und danach acht Jahre in Monbazillac arbeitete. Die Übernahme des elterlichen Betriebes, der schon bessere Zeiten gesehen hatte, erfolgte nicht ganz ohne Schwierigkeiten. Als Erstes führte Julien auf den etwas mehr als 11 Hektaren Rebfläche die biologische Bewirtschaftung ein und verzichtet seither im Keller auf Reinzuchthefen. Wo einst der Vollernter zum Einsatz kam, werden jetzt die Trauben penibel von Hand gelesen. Die Durchschnittserträge liegen je nach Wein bei tiefen 30-35 Hektolitern pro Hektare. Was Julien gänzlich weglässt, sind Holzfässer. Dadurch entstehen fruchtbetonte, seidenweiche Weine von hoher Qualität, die das Terroir perfekt wiedergeben.

Gute und trockene Weissweine gibt es in der französischen Region Südwest zuhauf, mit Restsüsse ausgestattete sind jedoch oft nur wenig überzeugend. Bei diesem Wein hingegen ist die feinherbe Note so dezent, dass der Wein fast trocken schmeckt. Er ist fruchtig-pur und zugleich fein nuanciert. Ein Wein, der richtig Spass macht.