



Bergerac Rouge - Bio zertifiziert

Produzent	Domaine Julien Auroux
Land/Gebiet	Frankreich/Südwest
Appellation	Bergerac AOP
Jahrgang	2021
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (40%), Malbec (15%)
Ausbau	6 Monate im Betontank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.8 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	14.50

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.

Mit seinem Bergerac Rouge überzeugt Julien Auroux auf Anhieb. Die rote Cuvée, bestehend aus Merlot und Cabernet Sauvignon mit einem kleinen Teil Malbec, ist würzig und fruchtbetont. Im Gaumen sehr weich und saftig. Im Moment empfiehlt es sich den Wein zu dekantieren, dann passt er

perfekt zu einem kurz gebratenen Steak mit Pommes frites.