«Sans Bois Ni Loi» Bergerac Blanc - Bio zertifiziert

Produzent	Domaine Julien Auroux
Land/Gebiet	Frankreich/Südwest
Appellation	Bergerac sec AOP
Jahrgang	2022
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (70%), Sauvignon Gris (30%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.3 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt	75 cl
Preis CHF	19.50

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 wir 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.

Die Trauben für diese weisse Cuvée (Sauvignon Blanc plus Sauvignon Gris) stammen aus den hauseigenen Bio-Rebgärten rund um Boisse im Bergerac und werden im Edelstahltank ausgebaut. Der wuchtige Weisswein von Julien Auroux ist bestens ausbalanciert und komplex, mit Aromen von tropischen Früchten, Stachel- und Johannisbeeren im

Duft, frischer Säure und feiner Mineralität im Geschmack. Mit 14,5 Volumenprozent Alkohol bietet der wuchtige Weisse Genuss zu Gerichten mit hellem Fleisch, aber auch zu frischen Zubereitungen mit Lamm und Gemüse – und zu Ziegenkäse.