



«Tout doux» Bergerac Blanc Moelleux (lieblich) 2025

| | |
|------------------|---|
| Produzent | Domaine Julien Auroux |
| Land/Gebiet | Frankreich/Südwest |
| Appellation | Côtes de Bergerac blanc AOP |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Sémillon (50%), Sauvignon Blanc (30%), Ondenc (10%), Chenin Blanc (10%) |
| Anbau | Bio zertifiziert |
| Ausbau | Im Edeltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 11.5% |
| Restzucker | 30.0 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Preis CHF | 14.50 |

Gute und trockene Weissweine gibt es in der französischen Region Südwest zuhauf, mit Restsüsse ausgestattete sind jedoch oft nur wenig überzeugend. Nicht so beim schnuckeligen Süsswein von Julien Auroux. Der Grossteil der Trauben kommt von 80-jährigen Rebstöcken, die Julien bewusst nur im Edeltank vergärt und ausbaut. So behält der «Toux doux» seine frische Leichtigkeit und bemerkenswerte Frucht. Noten von Aprikose und Pfirsich mit einem Hauch weissem Pfeffer machen diesen süssen Bergerac zu einem ungemein süffigen Aperitif. Zu mildem Käse und fruchtigen Desserts macht er aber auch eine gute Figur.