Auxerrois trocken - junge Wilde

Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Weingut Kilian Hunn
Art. Nr.:	303.308
Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Baden
Ort des Gutes:	Gottenheim

Weingut / Erzeuger

Das Weingut Hunn liegt im Herzen der wärmsten Region Deutschlands, südwestlich von Freiburg am Tuniberg, wo seit über 2000 Jahren Burgundersorten wachsen. Der Boden ist fruchtbarer Löss, der saftige Weine mit außergewöhnlicher Aromatik hervorbringt. Das Ziel der Familie Hunn ist klar und pragmatisch: Qualität. Die Leidenschaft für den Wein, für die Natur und vor allem für die Reben bestimmt das Handeln.

Für Kilian Hunn, der sich um die Weingärten kümmert und die Arbeit im Keller erledigt, ist die Herstellung eines besonderen Weines mehr als nur akribische Arbeit. Es geht um Bescheidenheit, Liebe, Leidenschaft und Hingabe. Seine Frau Martina, ehemalige Badische Weinkönigin, repräsentiert das Weingut im In- und Ausland und organisiert den Vertrieb, Veranstaltungen und die Straußwirtschaft.

Das Weingut Hunn baut nur Reben an, die auf den fruchtbaren Lössböden des Tunibergs besonders gut gedeihen. Dafür belohnen die Reben die Hunns im Herbst mit saftigen Trauben von außergewöhnlichem Aroma. Wenn die Reben auf einer 145 Millionen Jahre alten Kalkscholle wachsen, ist das Sortenspektrum quasi vorgegeben: Burgunder erste Wahl! Deshalb machen Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder den größten Teil der Rebfläche aus. Ergänzt werden sie durch die weißen Sorten Sauvignon Blanc, Gutedel und Müller-Thurgau.

Das Weingut hat es sich zur Aufgabe gemacht, die natürliche Aromenvielfalt unverfälscht in die Flasche zu bringen. Dabei werden traditionelle Verfahren mit moderner Technik kombiniert. Die naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge und die handwerkliche Sorgfalt beim Weinausbau bilden die Grundlage, um die faszinierenden Facetten der Weine zu entfalten.

Die Trauben reifen möglichst lange am Stock, bevor sie geerntet und schonend gekeltert werden. Bei den Weißweinen klärt sich der Most auf natürliche Weise durch Absetzen. Die Gärung erfolgt kontrolliert mit moderner Kältetechnik, so dass fruchtige, duftige Weine mit dem Aromenspiel verschiedenster Früchte entstehen.

Beschreibung

Farbe:	Strohgelb mit goldenen Reflexe
Rebsorte:	Auxerrois
Charakteristik:	mit Äpfeln, Quitten und leicht nussigen Noten zeigt sich eine typische Burgunder-Aromatik, der weiche Körper wird durch eine belebende, saftige Säure ergänzt, ein charmanter Abgang mit viel Feinheit und Eleganz
Liefereinheit:	6 Flasche á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	5,6 g/l
Gesamtsäure:	6,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

ausgezeichnet zu Vorspeisen oder auch zu Gemüse, vielen Fisch- und Fleischgerichten, Pasta und Meeresfrüchten

Stand: 06.12.2025 00:07 Uhr