

Pressemitteilung Weingut Hans Engler, Müllheim 07.04.2008

Der große Individualist unter den Weißweinen: Auxerrois

Jahrgang 2007 mit saftig-mineralischem Körper und animierenden Aromen

Müllheim – Er zählt nicht zu den Stars der internationalen Weinszene: der Auxerrois, mit vollständigem Namen Pinot Auxerrois und die Experten streiten sich, ob er ein Verwandter des Weißburgunders oder Chardonnay ist. Im Weingut Engler gehört der Wein vom Müllheimer Pfaffenstück zu den individuellen Spezialitäten. Im Jahrgang 2007 lief er zu besonderer Form auf, denn mit nur 11,8° Alkohol zählt er zu den geschliffenen Kabinettgewächsen von besonderer Güte. Der Duft ist subtil, aber dennoch tiefgründig und erinnert an Nuss, Banane, Zitrus, Birne, nassen Feuerstein und edles Meersalz. Im Gaumen präsentiert er sich trocken, elegant mit mineralischem Abgang, runder Säure und, gemessen am geringen Alkoholgehalt, mit langem Nachklang. Er eignet sich perfekt zu Spargel, Fischgerichten und Meeresfrüchten. Am besten mundet er im ersten oder zweiten Jahr nach der Ernte.

Die weiße Rebsorte Pinot Auxerrois ist eine spontane Kreuzung zwischen einem Pinot und Gouais Blanc (Weißer Heunisch). In Deutschland dürfte die Sorte erstmals um 1800 aufgetaucht sein, wo sie aus dem Elsass über Speyer bis zur Badischen Bergstraße gelangte. Dort ist sie bis heute unter den Namen „Kurzstieliger Champagner“ und „Kleiner Heunisch“ in den gemischten Rebsätzen der historischen Weinberge verbreitet. In Ungstein (Pfalz) wurde sie im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts zusammen mit Pinot Blanc angebaut. Etwa hundert Jahre später scheint sie von der Mosel über Lothringen noch einmal nach Deutschland gebracht worden zu sein. Der Name deutet darauf hin, dass sie ursprünglich aus der Grafschaft Auxerre westlich von Chablis im Burgund stammt.

Von den rund 50 Hektar Anbaufläche auf deutschem Gebiet, hat das Weingut Engler allein 0,2 Hektar im Anbau und zählt zu den profiliertesten Erzeugern.

Preis 5,50 ab Weingut

Alkohol 11,5 Grad, Säure 5,4 Promille und Zucker 2,2 Gramm/Liter

www.weingut-engler.de