



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Neuchâtel Blanc, "Non-Filtré"

SPEZIFISCHE BESCHREIBUNG

Appellation	Château d'Auvernier, Neuchâtel Blanc «Non-Filtré», Neuenburg AOC
Herkunft	Kanton Neuenburg (Schweiz), Gemeinden Auvernier (60 %), Boudry, Cortaillod, Colombier und Saint-Blaise (40 %)
Durchschnittsalter der Reben	30 Jahre
Bodenbeschaffenheit	Leichter bis mittlerer Kalkboden mit geringem Lehmantel
Höhe	440 bis 490 m
Rebsorte	Chasselas Fendant Roux
Anbau	Ökologische und nachhaltige Weinanbaumethoden unter Erhalt der natürlich reichen Artenvielfalt Weinlese Handlese von Ende September bis Anfang Oktober Ertrag pro Fläche 57 Hektoliter/Hektar. Bei AOC ist der Ertrag auf 900 g/m ² begrenzt. Weinlese von Hand. Der sorgfältig vorgeklärte Most wird mit Hefe versetzt und gärt infolge bei einer kontrollierten Temperatur von rund 18° C. Lindenblütenbouquet. Dank seiner feinen Reifung bei niedriger Temperatur bleibt ihm sein, auf der Zunge leicht prickelnder Charakter erhalten. Der ab dem 3. Mittwoch des Monats Januar in Flaschen abgefüllte Wein bildet so den Auftakt seines Jahrgangs. Bei diesem trüben Wein bildet sich am Flaschenboden manchmal etwas Satz, wenn Sie ihn nicht unmittelbar vor dem Servieren wieder in Suspension bringen, wie es durchwegs üblich ist. Die zweite Flaschenabfüllung im Juni ist wesentlich klarer: Eine kaum getrübe Farbe enthüllt einen kräftigen Wein voller Charme, der aufgrund der konservierenden Wirkung des Hefetrubs besonders gut altert.
Pflanzdichte	6 000 bis 9 000 Rebstöcke/Hektar
Alkoholgehalt	zwischen 11,5 und 12 Vol.-%
Weinsäuregehalt	ca. 4,2 g/l
Serviertemperatur	10° C – 12° C
Passt zu	Aperitif, Terrine, Süsswasserfischen, Käse

2012 Auvernier - Suisse
Tél. +41 32 731 21 15
wine@chateau-auvernier.ch
www.chateau-auvernier.ch

Thierry Grosjean & Cie
PROPRIÉTAIRE - ENCAVEUR