

DRINKS.

Caves du Château Auvernier Chardonnay AOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409235
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Neuenburg
Abfüller	Caves du Château d'Auvernier, Thierry Grosjean & Cie, Place des Epancheurs 6, 2012 Auvernier NE, Schweiz
Marke	Caves du Château d'Auvernier
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Blasses Goldgelb. Aromen nach Steinobst, wie Pfirsich, Aprikose und Nektarine. Erfrischende Säure und saftige Frucht. Langer, komplexer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben



Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse

Beschreibung

Im Jahr 1559, liess Blaise Junod, Statthalter der Seigneurie von Valangin, das Château d'Auvernier erbauen. Seine Enkel verkauften den Besitz an Jean-Jacques Tribolet, der in der Armee von Henri de Navarre, dem späteren Henri IV, König von Frankreich, mit Auszeichnung diente. Dieser schlug ihn bei der Schlacht von Ivry am 14. März 1590 zum Ritter, wegen seines vorbildlichen Verhaltens gegenüber dem Feinde. Dreizehn Jahre später verkaufte Tribolet das Château d'Auvernier an Pierre Chambrier, eine bedeutende Persönlichkeit seiner Zeit. Im Vertrag von 1603 war auch der Verkauf des Weingutes vorgesehen, das 19 'fossuriers' Rebland umfasste, was heute einer Rebfläche von rund 7 Hektaren entsprechen würde. So trat die Familie Chambrier in das Leben des Château d'Auvernier. Seit rund 400 Jahren, seit 1603, ist das Château d'Auvernier in Familienbesitz, und seine Kelterei produziert Weine, die in der Schweiz wie im Ausland in den Verkauf gelangen. Das Weingut liegt am Neuenburgersee und vermarktet die Produktion einer Rebfläche von rund 60 Hektaren. Das Weingut Château d'Auvernier besitzt eine Rebfläche von 16 Hektaren und bebaut weitere 24 Hektaren. Zusätzlich wird die Ernte von 20 Hektaren von anderen Weinbauern abgekauft, mit denen zum Teil seit mehreren Generationen eine Zusammenarbeit besteht. Die Reben wachsen auf leichten bis mittelschweren Kalkböden, die zum Teil nur 40 bis 50 cm Boden bis zum felsigen Untergrund haben. Es gibt aber auch Reben, die auf sehr grosszügigem Boden wachsen, der zwei bis drei Meter tief reicht. Geologisch gleichen unsere Böden denen im Burgund, obschon sie etwas südlicher gelegen sind. Das Weingut profitiert auch von der Nähe zum See, der die Temperaturen ausgleicht und die höhere Lage kompensiert. Alle unsere Weine fermentieren in Gärbehältern, die mit einer Vorrichtung zur Gärungslenkung ausgerüstet sind. Erst nach Abschluss der Gärung gehen sie verschiedene Wege. Die Rebsorte Chardonnay wird in Tanks abgezogen. Das in der geologischen Fortsetzung des Burgunds gelegene Neuenburger Rebland bleibt auch hier ein für den Chardonnay ideal geeigneter Boden. Eine gewisse Säure unterstützt den Charakter dieser Rebsorte, die nach zwei bis drei Jahren Reifung an Komplexität gewinnt.