



# AUXER ROIS



🔊 [osɛ'roa]

☆ König der Weißweine –  
Hochkaräter aus der  
Burgunderfamilie

☆ Tipps und Wissenswertes  
über einen höchst  
charaktervollen Vielseiter



🔊 vorlesen:  
[osɛˈroa]

Wie ist Ihre Variante der  
„Auxerrois-Aussprache“:

- 🗨 Ausserois
- 🗨 Osserois
- 🗨 Xenris
- 🗨 Oxxerroaj
- 🗨 Osseros

Viele weitere Varianten bis hin zu:  
„ei denne do“ – mit Fingerhinweis  
auf die Weinkarte.

Gehen Sie spielerisch damit um –  
und Sie haben viel Spaß dabei:

Französisch eher: Osserr`oa  
Deutsch/Luxemburgisch: Oxxerr`oja

**D**as größte zusammenhängende Anbaugebiet befindet sich in Luxemburg. Von Schengen bis Grevenmacher hat der Auxerrois entlang der Mosel so richtig sein Paradies gefunden; so, als wäre es seine Wahlheimat.

**A**ber auch im Elsaß und besonders in Deutschland erfreut er sich steigender Beliebtheit. Winzer und Gastronomen schätzen ihn gleichermaßen; wäre da nicht die Hürde der „besonderen Aussprache“ zu überwinden!



**E**benso steigt die Beliebtheit bei Weinkennern und Weinsammlern. Der Auxerrois hat immer noch den Status des Geheimtipps inne, wird aber zunehmend von anspruchsvollen Weingenießern entdeckt und geschätzt.

**A**uxerrois mit großem Reifepotential! Trotz geringer Säure kann der Auxerrois wunderbar in der Flasche reifen. Die gehobenen Qualitäten erreichen zwischen dem 5. und 10. Jahr die optimale Trinkreife – TOP-Qualitäten haben bis zu 30 Jahre Reifepotential!

**I**n Blindproben sorgen gereifte Auxerrois-Weine immer mehr für Furore.



**A**uxerrois eignet sich als idealer Apéritif, zu allen Empfängen und als raffinierter Essensbegleiter. Er passt perfekt zu Vorspeisen, Gemüsen, zu gedünsteten oder dezent geräucherten Fischgerichten, hellem Fleisch, allen Geflügel- und Pastagerichten, aber auch zu den meisten Käsesorten und – als Auxerrois moelleux/doux – zu Desserts oder zur leichten Zigarre.



**L**éa Linster schwärmt: „Dem Auxerrois gehört mein Herz“. Ich mag es, meinen Gaumen zu erfreuen. Ich schätze das Milde, leicht säuerlich ohne zuviel Säure. Der Auxerrois geht in diese milde Richtung. Er ist süffig, ohne fett zu sein.“  
Quelle: „Eine Kunst für Sich“;  
Commission de Promotion des Vins et Crémants de Luxembourg





**F**ür alle Weingenießer, die einen säurearmen Wein bevorzugen, gilt der Auxerrois als „der Heilsbringer“ unter den Weißweinen.

**D**ie dezente Portion Fruchtsäure macht den Wein frisch, finessenreich und lebendig, denn sie transportiert die Aromen über den Gaumen hinweg. Genau das schafft der Auxerrois.

**D**a mineralischer Extrakt, Fruchtsäure und Gesamtharmonie stimmen, bietet der Auxerrois ein unverwechselbares „Mundgefühl“ von erlesener Vollmundigkeit und leichtem Trinkfluss!



🔊 [osɛ:'roa]

# AUXERROIS

– unverwechselbar und  
einzigartiger Vielseiter:



- ☆ purer Trinkspaß
- ☆ mild mit dezenter  
Säurestruktur
- ☆ feinwürzige Mineralität
- ☆ finessenreiche Fruchtigkeit
- ☆ idealer Apéritif
- ☆ raffinierter Essensbegleiter



[www.MathisBastian.lu](http://www.MathisBastian.lu)

  
sommelier  
Klaus Ruffing  
[www.blies-wein.de](http://www.blies-wein.de)