

Auréto



Aphélie 2021

IGP Méditerranée

Terroir

Verwitterter Kalkstein mit einem hohen Eisengehalt geben den Böden die charakteristischen Farben. Die Niederungen bestehen aus Erosionsmaterial dieser Lagen, angereichert mit Schwemmlandschichten aus den Alpen, meist oxidiert. Daraus resultieren die grauen Farbtöne. Hier gibt es sandig bis lehmig-sandige Flächen.

Rebsorten

50% Roussanne, 24% Marsanne, 21% Clairette, 5% Viognier

Alkohol: 12,5 %

Trinktemperatur: 8-10° C

Haltbarkeit: 2-3 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Individuelle Lese der einzelnen Parzellen, nur dezente Maischestandzeit, sonst lange Direktpressung. Ausbau in Edelstahl. In der Nase weißer Pfirsich, süßliche Melone, auch ein bisschen Aprikose. Langes Vollhefelager ergibt einen cremigfeingliedrigen Wein mit eleganter und sehr gut eingebundener Säure. Im Abgang fast sahnig und an Tannine erinnernde Textur. Auch hier darf der typisch provenzalische Kräuterstrauß (Lorbeer und Garrigue) im Abgang nicht fehlen. Ein leichter und ein leicht zu trinkender Wein, der dennoch die Kraft und den Ausdruck des Südens zeigt.

Essensempfehlung

Eine frühlingshafte Gemüserohkostplatte aus Gurke, Staudensellerie, Möhren, Tomaten, Radieschen, Paprika, verfeinert mit einer Vinaigrette oder einer Senf-Mayonnaise-Sauce; eine einfache Vesperplatte mit frischer Butter und Landbrot, aber auch ein Taboulé, ein orientalisches gewürztes Couscous Gericht mit Pfefferminze,

Aureto

bringen die nötige Frische mit, die der jugendliche Weiße Aphélie als Begleitung benötigt.

Technische Daten

Schraubverschluss

Europapalette: 600 Bordeaux - Flaschen

EAN: 3760182844546

L.PB212457

Auszeichnungen und Zertifikate



Médaille d'Or au Concours International Mundus Vini 2022

CAB: Umstellung auf zertifizierte biologische Bewirtschaftung

