

Auréto



Aphélie Rosé 2022

IGP Méditerranée

Region

Durchschnittsalter der Reben ca. 15 Jahre, auf verwittertem Kalkstein mit hohem Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

Rebsorten

41% Caladoc, 33,5% Cinsault, 25,5% Grenache

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 10-12° C

Haltbarkeit: 3 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Die am frühen Morgen geernteten Trauben werden direkt gepresst um jeglichen Oxidationseinfluss zu vermeiden und die natürliche Frische zu

erhalten. Das schonende Verarbeiten der Trauben sichert die außergewöhnliche Transparenz und Helligkeit des Weines. Der Saft wird in Edelstahltanks mit den weinbergeigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren.

Der so entstandene Wein zeichnet sich beim Betrachten durch eine feine, ganz zarte Rosafärbung aus. Schnell sind Assoziationen zu Mandel- und Kirschblüten gefunden, die noch durch den Duft des Weines verstärkt werden. Unterstrichen wird das durch Anklänge von Kirsch- und Erdbeerfrucht. Im Gaumen paaren sich mediterrane Kräuterwürze und Zitrusfrüchte mit einer feinen Mineralität. Anklänge an grüne Oliven verleihen dem Wein die nötige Spannung.

Essensempfehlung

Gegrillter Kürbis, sautierte Pilze, ein frischer Ziegenfrischkäse, oder einfach Spagetti alla Vongole, dieser feine Rose nimmt es mit bäuerlichen und rustikalen Speisen auf, die am Pool genossen werden.

Technische Daten

Ein klimaneutrales
Weingut

Aureto

Europapalette: 600 Flaschen

EAN : 3760182845826

L.PS222491

Auszeichnungen und Zertifikate



Wein aus biologischem Anbau.

Zertifiziert durch FR-BIO-01.

Landwirtschaft Frankreich

Goldmedaille. Concours Général

Agricole, Paris 2023

Goldmedaille. Mondial du Rosé,

Vinalies 2023

Silbermedaille. Internationaler

Wettbewerb Mundus Vini 2023

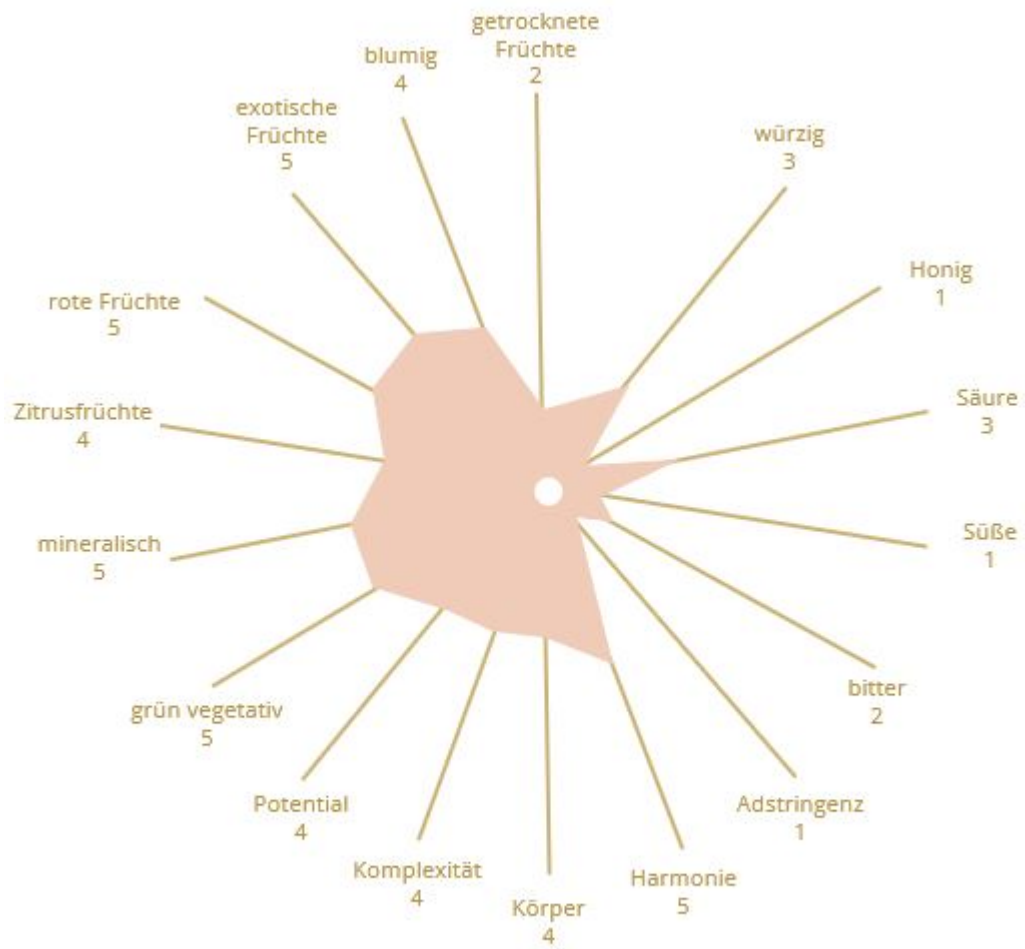
Bronzemedaille (88/100) Decanter

World Wine Awards 2023

87/100 : Meininger's International Rosé

Award 2023

Auréto



Verkostungsprofil: Intensität 1 - 5

Ein klimaneutrales
Weingut