

Auréto



Aphélie Rosé 2023

IGP Méditerranée

Region

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

Rebsorten

47% Cinsault, 36,5% Caladoc, 13,5% Mourvedre, 3% 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

Europapalette: 600 Flaschen

EAN : 3760182846250 / L.PS232515

Ein klimaneutrales
Weingut

Auszeichnungen und Zertifikate



Wein aus biologischem Anbau.

Zertifiziert durch FR-BIO-01.

Landwirtschaft Frankreich

Silbermedaille - Mundus Vini 2024



Verkostungsprofil: Intensität 1 - 8