

Aurêto



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, meistoxidiert. Daraus resultieren die grauen Farbtöne. Hier gibt es sandig bis lehmig-sandige Flächen.

Rebsorten

40% Petit Verdot, 28% Chenanson, 26% Marselan, 6% Cabernet-Sauvignon

Alkohol: 13%

Trinktemperatur : 12-14° C

Haltbarkeit: 3-4 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Kurze, mehrtägige Maischegärung, sanftes Abpressen, Endvergärung im Edelstahltank. Abstich und biologischer Säureabbau im Edelstahl mit 6-monatigem Feinhefelager. Einmalige Kieselgur-Filtration. Im Glas klares Granatrot, in der Nase dunkle Waldfrüchte und Kirsche mit feiwürzigen und herbalen, nussigen Anklängen. Am Gaumen Brombeere, Kirsche sowie schwarzer Holunder. Kräftiges, aber reifes Tannin sowie balancierte Fruchtsäuren lassen den Wein frisch und animierend erscheinen. Ein langanhaltender würziger Abgang weckt die Freude auf den nächsten Schluck.

Essensempfehlung

Dieses saftige Cuvée mit dunklen Beerenfrüchten, runden Tanninen und einem fast cremig-weichen, harmonischen Ausklang passt zum Grillabend mit Gemüse, aber auch zu Schwein- und Geflügelfleisch, zum Lamm Ragout, genauso wie zum Cassoulet, sowie zur Vesperplatte mit

Aureto

Salami und Schinken, der
Alltagsrotwein mit Anspruch.

Technische Daten

Schraubverschluss

Europalette 600 BordeauxFlaschen

EAN : 3760182844676

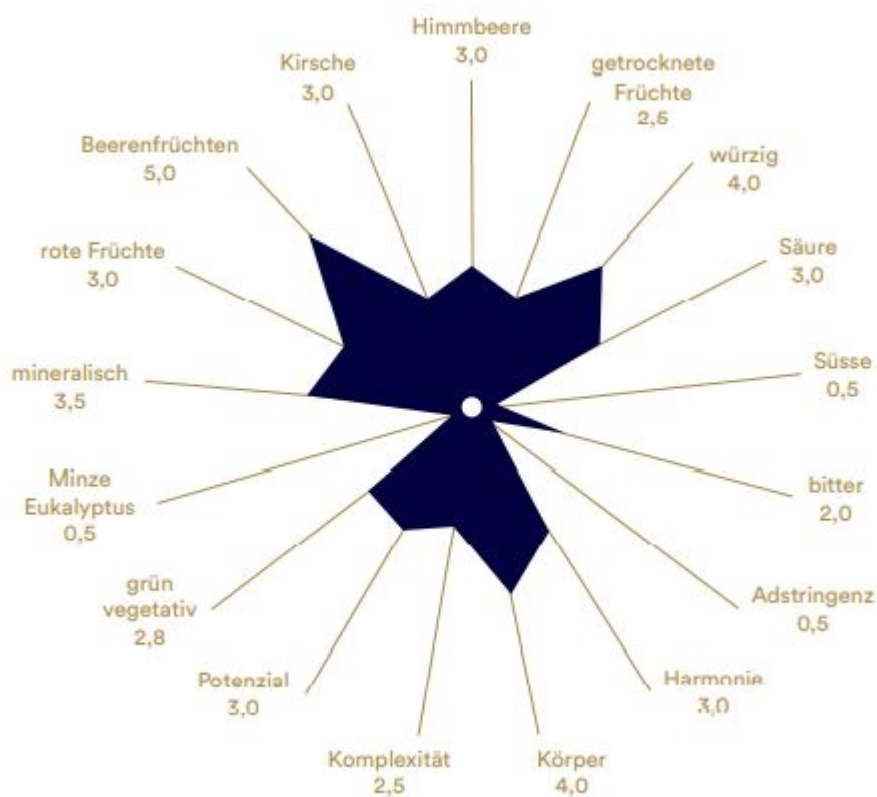
L.PR212475

Auszeichnungen und Zertifikate



Médaille d'Argent au Concours Général
Agricole, Paris 2022

CAB: Umstellung auf zertifizierte
biologische Bewirtschaftung



Genussprofil: Intensität 0–5 Punkte