

Auréto



Elyo 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

48% Viognier, 24% Clairette,
15% Marsanne, 13% Roussanne

Alkohol: 13%

Trinktemperatur : 8-10° C

Haltbarkeit: 3-5 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Individuelle Handlese der einzelnen Parzellen, lange Direktpressung, Ausbau in Keramik und Barrique auf der Vollhefe. In der Nase cremige Quitte, satte

Honigmelone, etwas Aprikose, sehr hohe Mineralität mit einer Salzigkeit, die sofort in die Nase springt. Der Gaumen nimmt diese Frische direkt auf, verbindet sie mit dem Ausdruck reifer Früchte wie Birne und weißem Cassis. Zitronengras und Rosmarin, etwas Feuerstein und reife Banane finden sich im Abgang. Sehr komplex für einen Wein des Südens, erstaunlich balanciert und ausgewogen.

Essensempfehlung

Die kräftigere und ausdrucksstärkere Art des Elyo verlangt nach dichteren Geschmackserlebnissen, wie z.B. Salat Nicoise, Forelle blau oder auch mit Mandel, Miesmuscheln nach Charentaiser Art, Belugalinsensalat mit Walnüssen oder mit Speck. Auch ein Kalbsfrikassee mit seiner sahnig cremigen Art bringt genügend Eigengeschmack mit, um die charmante und einnehmende Art des Elyo zu begleiten.

Ein klimaneutrales
Weingut

Technische Daten

Korkverschluss

Europalette: 480 Calliope-Flaschen

EAN: 3760182843990

L.PB212458

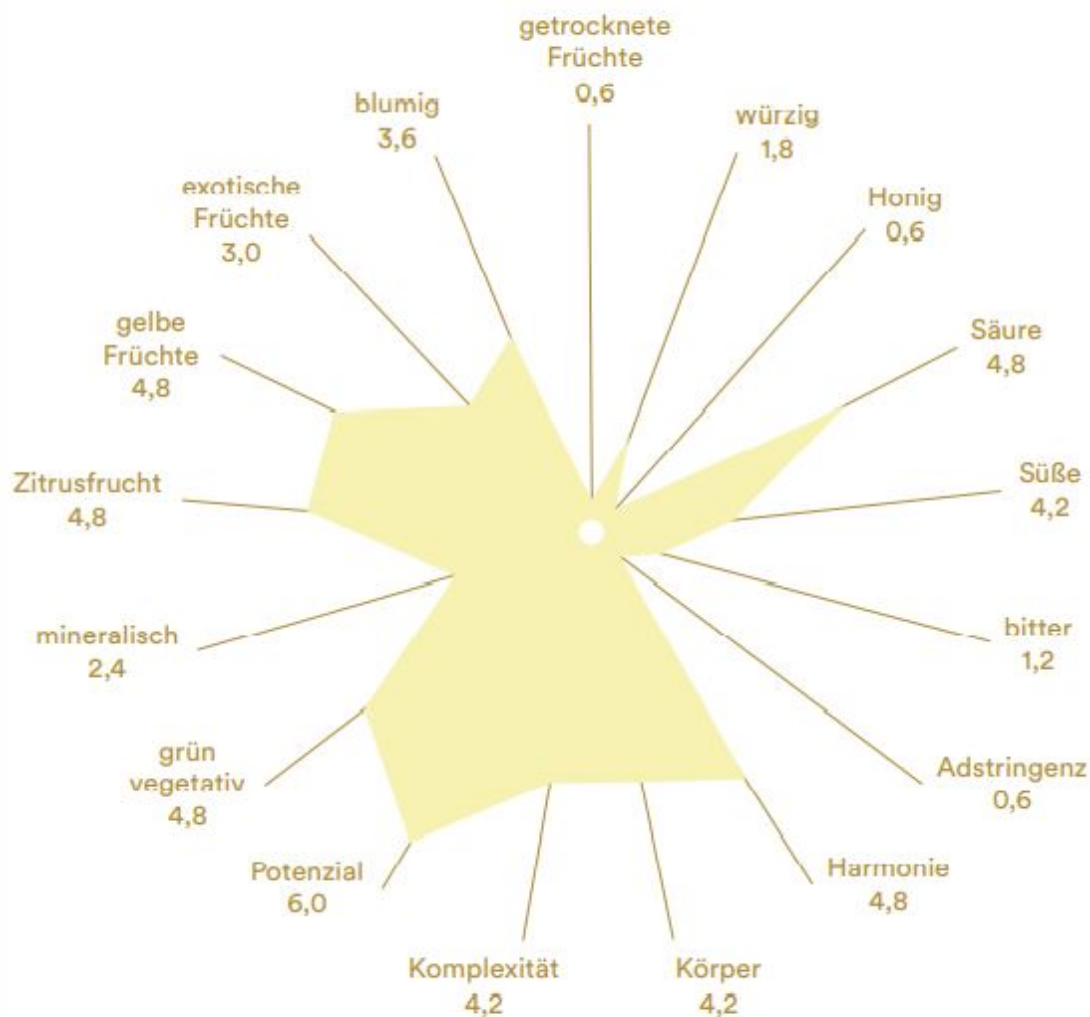
Auszeichnungen und Zertifikate



Medaille d'Or au Concours International Mundus Vini 2022

Medaille de Bronze au Concours General Agricole, Paris 2022.

CAB: Umstellung auf zertifizierte biologische Bewirtschaftung



Genussprofil: Intensität 0–6 Punkte