

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

40% Grenache, 36% Caladoc, 12% Cinsault, 12% Mourvèdre

Alkohol: 13%

Trinktemperatur : 8-10° C

Haltbarkeit: 3-5 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Direktpressung der in gleichen Teilen kuvertierten Grenache- (für die Finesse), Caladoc- (für die Kraft) und Cinsault Trauben (für die Frucht und Fülle). Zwiebelchalenfarbiger Typ, zeigt in der Nase Grapefruit, Blutorange und Orangenester. Leicht kräuterwürzig, im Gaumen kraftvoll und stetig präsent, etwas Pfirsich und Mandarine, gepaart mit dezenter mediterraner Kräuterwürze (Anis, Erdbeerbaum, Lorbeerblatt). Gibt Grip am Gaumen und lässt Geschmackswelten im Kopf entstehen. Bis zum Schluss im Mund durch und durch trocken mit langem Finish.

Essensempfehlung

Sautiertes Seeteufelfilet mit TomatenZucchini-Gemüse ist einer der Klassiker der mediterranen Küche. Dazu passt der Rosé Elyo hervorragend. Sein kraftvoller Ausdruck, seine feingliedrige, fast subtile Art ermöglichen eine perfekte Kombination mit diesem spannungsgeladenen Fischgericht. Die feine Säure der sonnengereiften Tomaten wird in ihrer Präsenz noch durch frisches Basilikum unterstützt. Diese Geschmacksexplosion paart sich

Aureto

wunderbar mit der frischen, aber auch kraftvoll balancierten Struktur des Weines, der das feine Fischaroma durch seine verführerische Safrannase unterstreicht.

Technische Daten

Korkverschluss

Europalette: 480 Laluyso-Flaschen

EAN: 3760182844768

L.PS212464

Auszeichnungen und Zertifikate



Médaille d'OR au Vinalies Internationales 2022

Médaille d'OR au Concours

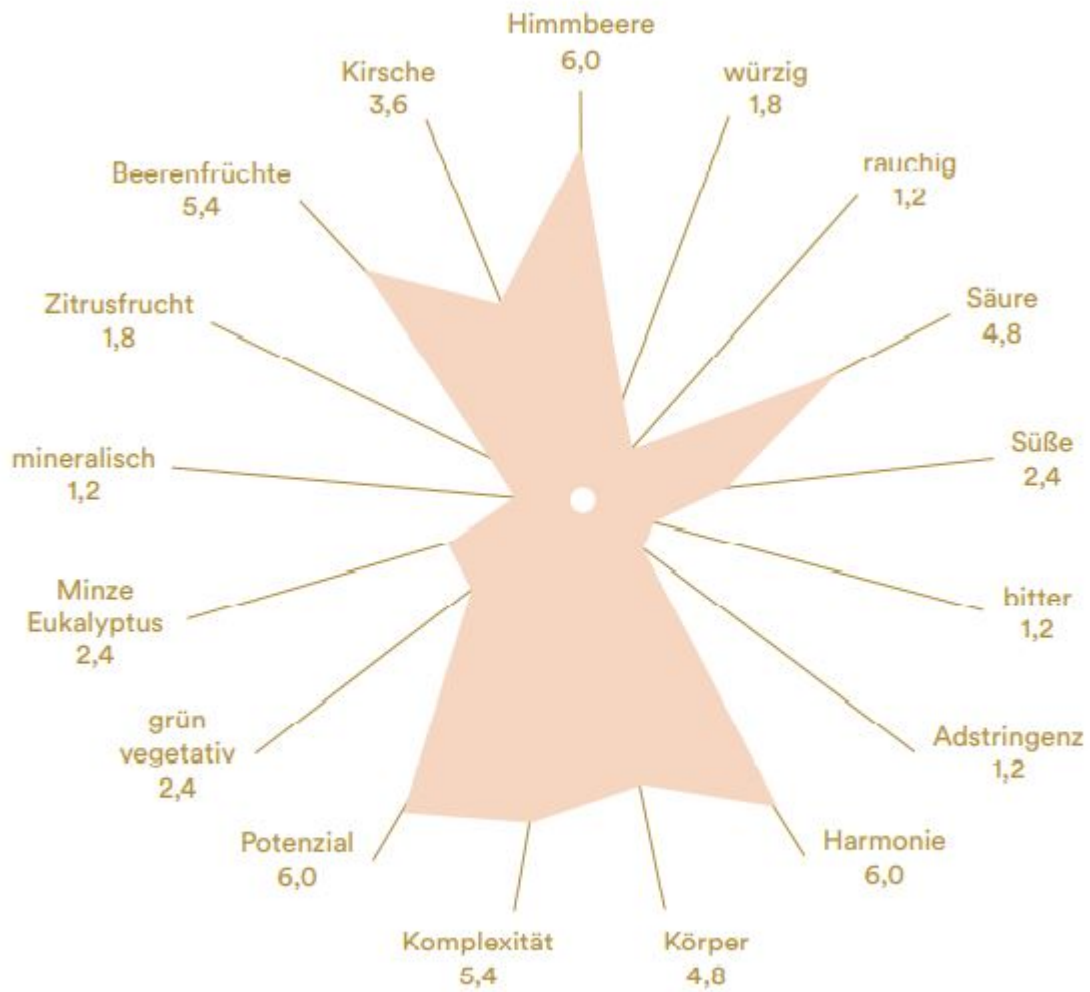
International Mundus vini 2022

Médaille d'Argent Vinalies "Mondial du Rosé" 2022

CAB: Umstellung auf zertifizierte biologische Bewirtschaftung

CAB: Umstellung auf zertifizierte biologische Bewirtschaftung

Auréto



Genussprofil: Intensität 0-6 Punkte

Ein klimaneutrales
Weingut