

Auréto



Elyo Rosé 2022

IGP Méditerranée

Region

Durchschnittsalter der Reben ca. 25 Jahre, auf verwittertem Kalkstein mit hohem Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

Rebsorten

63% Grenache, 23% Caladoc
11% Mourvèdre, 3% Syrah

Alkohol: 13,5%

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 zarte Rosafärbung aus.

Ein zarter süßlicher Kirschenduft paart sich in der Nase mit exotischen Aromen wie goldgelbe Banane und Passionsfrucht. Die hohe Reife des Jahrganges offenbart im Gaumen kräftige Anklänge an Walderdbeeren, Litschi sowie eine fast orientalische Anmutung von Curry. Im Abgang warm und animierend, niemals hitzig. Diese feine Balance verleiht dem Wein eine unglaubliche Spannung, die ihn damit als Speisen Begleiter auszeichnet.

Essensempfehlung

Klassische, in der Pfanne zubereitete mediterrane Fischgerichte, genauso wie gegrillter Kürbis, sautierte Pilze, ein frischer Ziegenfrischkäse, oder einfach Spagetti alle Vongole, dieser feine Rose findet mit der mediterranen Landküche seinen perfekten Begleiter.

Aureto

Technische Daten

Europapalette: 480 Flaschen

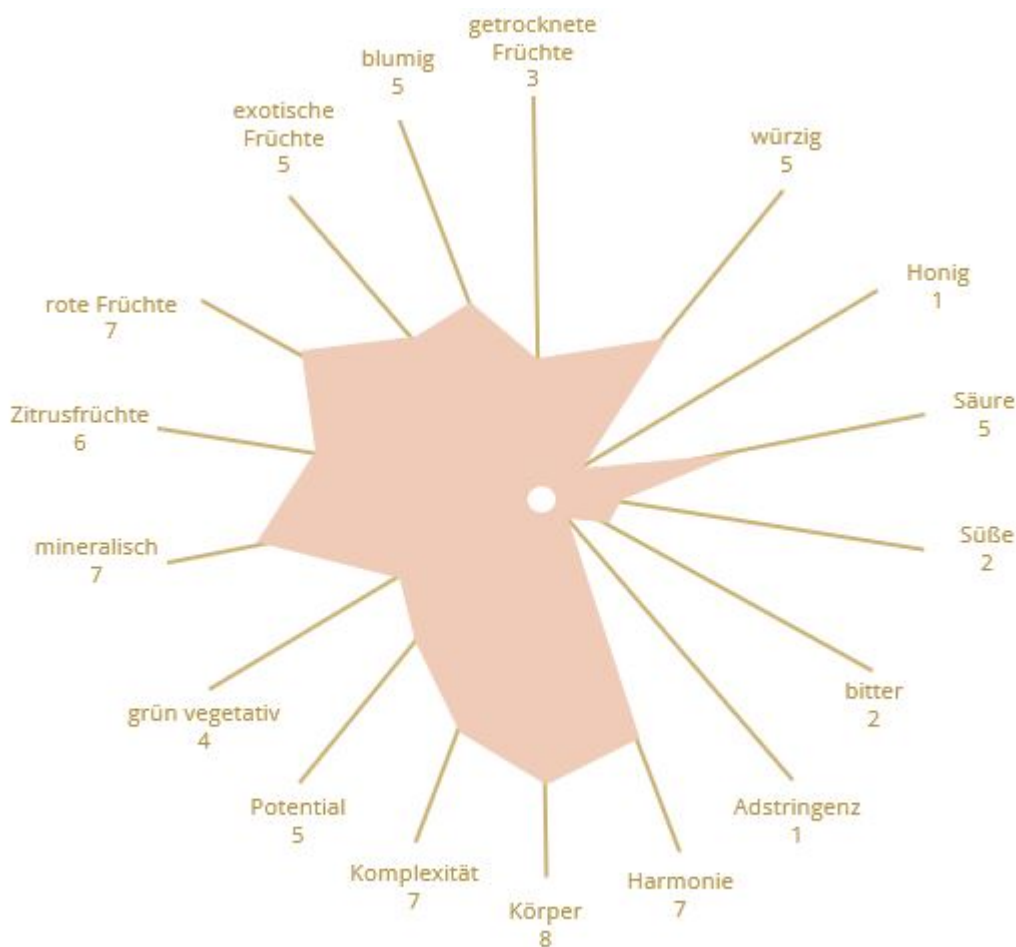
EAN : 3760182845772

L.PS222492

Auszeichnungen und Zertifikate



Wein aus biologischem Anbau.
Zertifiziert durch FR-BIO-01.
Landwirtschaft Frankreich
Silbermedaille. Internationaler
Wettbewerb Mundus Vini 2023



Verkostungsprofil: Intensität 1 - 8