

Auréto



Elyo Rouge 2022

IGP Méditerranée

Region

Böden aus verwittertem Kalkstein, mit einem hohen Eisengehalt der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

Rebsorten

52% Syrah, 48% Grenache

Alkohol: 15%

Trinktemperatur: 14-16°C

Haltbarkeit: 4-5 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Die frühmorgens von Hand geernteten Trauben werden nach einer Nacht in einem Kühlcontainer abgebeert.

Anschließend werden sie sortiert und zur alkoholischen Gärung in Edelstahltanks geleitet. Dort wird der

Most bei kontrollierter Temperatur mit einheimischen Hefen vergoren. Nach einer dreiwöchigen Maischegärung wird der Most schonend gepresst. Die malolaktische Gärung sowie der Ausbau erfolgten zu 58% in Edelstahltanks, zu 24% in Betoneiern, zu 12% in Steingutkrügen und zu 6% in Eichenfässern.

Verkostung: granatrote Farbe, in der Nase Brombeere, Anis und Lakritze, im Mund Gewürze und Tabak, wilder Fenchel, weiche und geschmolzene Tannine, die den langen Abgang begleiten.

Essensempfehlung

Rotes Fleisch vom Grill, geräuchertes Gemüse, kräftig gewürzte Eintöpfe mit mediterranen Zutaten, der Klassiker zu gereiftem Hartkäse.

Technische Daten

Europapallette 480 Flaschen

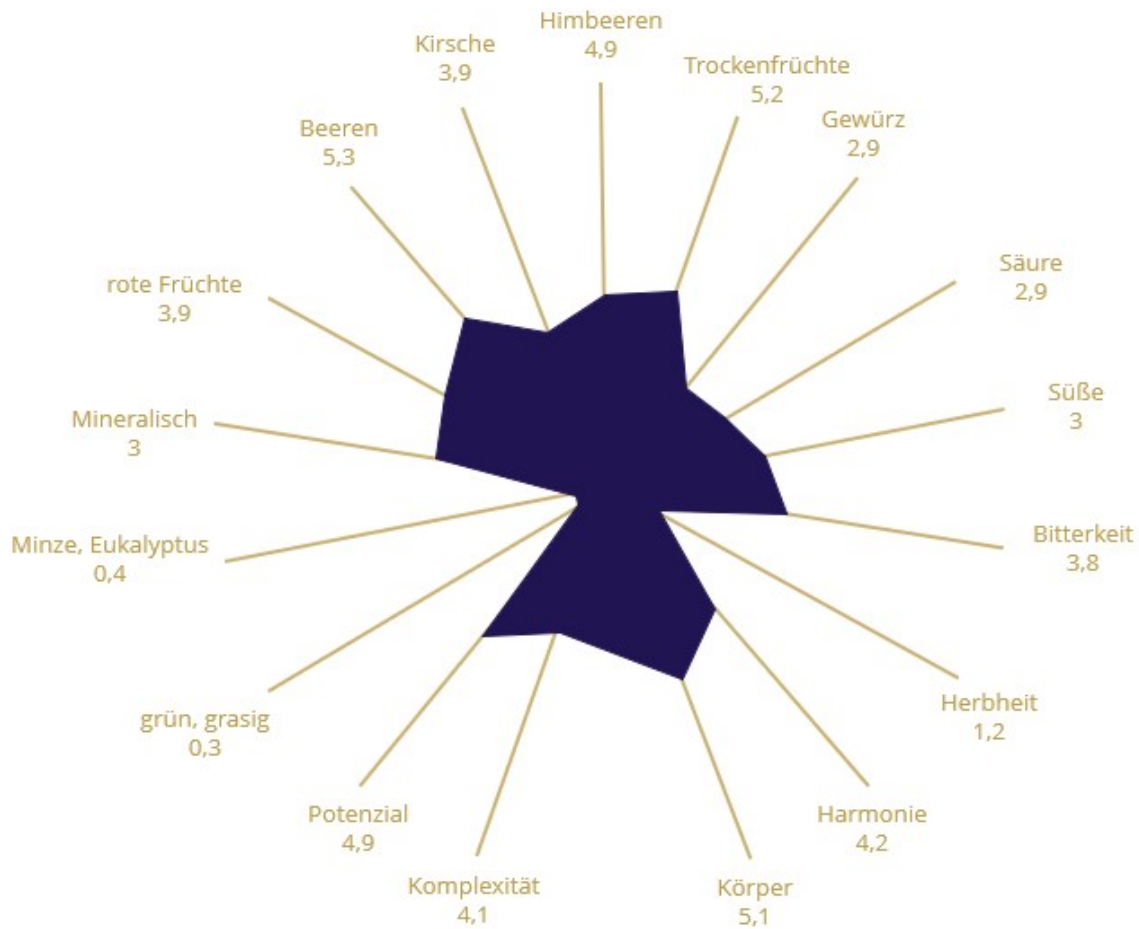
EAN : 3760182845642

L.PR222508

Auszeichnungen und Zertifikate



Biologischer Landbau zertifiziert durch
FR-BIO-01



Verkostungsprofil : Intensität 0,3 - 5,3