

Auréto



Prémices 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

53% Grenache, 47% Caladoc

Alkohol: 13 %

Trinktemperatur : 8-10° C

Haltbarkeit: 1- 2 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Nur wenige Stunden Schalenkontakt, der größte Teil wird aus Direktpressung der Trauben gewonnen. Jede Charge wird extra vergoren in Edelstahl, daher ein schickes, zartes Rosa mit Kupferreflexen. Im Bouquet tummeln sich ausdrucksstarke und intensive Himbeeren, aber auch Exoten wie Litschi und Grapefruit. Im Gaumen Anis und Thymian, frisch, saftig und knackig. Er bleibt immer trocken und süffig. Die leicht zesterartige, herbe Art in der Andeutung von Grapefruit sorgt für den nötigen Zug am Gaumen. Daneben streiten etwas grüne Banane und Johannisbeeren um den cremigen Part auf der Zunge. Der ideale Wein um in der Winterzeit vom nächsten Sommerurlaub zu träumen.

Essensempfehlung

Passt zu gegrillten Kürbisspalten mit saftigen Ziegenfrischkäsen der Terroir und winterlichen Blattsalaten genauso gut wie zu Kräutersaitlinge im Olivenöl sautiert. Die mittelkräftige Struktur des Weines harmonisiert fein mit dem krautig, herbaleen Geschmack des Olivenöls bzw. der leicht rauchigen, nussigen Aromatik des gegrillten

Ein klimaneutrales
Weingut

Aureto

Kürbisses. Die frische Himbeerfrucht des Weines unterstützt perfekt die cremige Aromatik des Ziegenkäses. Zander gebraten im Ofen mit Fenchel und Zitronen gepaart mit einem klassischen „Caviar d'Aubergines"! Hier verbindet sich die die erdignussige Art der Aubergine mit der aromatischen Fenchel-Zitronensauce aufs engste. Rosé Aphélie veredelt dieses aromatische Herbstessen durch seine

feine Fruchtsäure und das Grapefruit-Aroma.

Technische Daten

Schraubverschluss

Europapalette: 600 Bordeaux-Flaschen

EAN: 3760182844829

L.PS212450

Auszeichnungen und Zertifikate

CAB: Umstellung auf zertifizierte biologische Bewirtschaftung