

Auréto



Prémices Blanc 2022

IGP Méditerranée

vollständig entrappt, leicht getreten und dann mit einer pneumatischen Presse mit geschlossenem Korb gepresst, um jegliche Oxidation des Saftes zu vermeiden. Die Vorklärung erfolgt 48 Stunden lang kalt bei 6° bis 8°, dann erfolgt die Gärung der Säfte bei niedriger Temperatur (16-17°C) 2 bis 3 Wochen lang in temperaturgesteuerten Edelstahltanks. Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, werden die Weine abgezogen.

Die Robe ist blassgelb. Die Nase ist ausdrucksvoll nach reifen gelben Früchten, exotische Noten von Papaya und Melone. Im Mund gelbe Pfirsiche, süße Melone und etwas Papaya. Elegante und fein eingebundene Säure. Der Abgang ist rund und die Textur erinnert an Mandeln, ergänzt durch ein typisch provenzalisches Kräuterbouquet (Lorbeer und Garrigue). Ein leichter, leicht zu trinkender Wein, der den Süden zum Ausdruck bringt.

Essensempfehlung

Gegrillter Fisch, Austern und Meeresfrücht

Technische Daten

Region

Im Durchschnitt zwanzig Jahre alte Weinstöcke, die biologisch bewirtschaftet werden. Lehm- und kalkhaltiges Terroir.

Rebsorten

100% Rolle

Alkohol: 13 %

Trinktemperatur: 8-10° C

Haltbarkeit: 1- 2 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Die Trauben werden sehr früh am Morgen gelesen, um die aromatische Frische zu bewahren. Das Lesegut wird

Aureto

Europapalette: 600 Flaschen

EAN: 3760182845567

L.PB222485

Auszeichnungen und Zertifikate

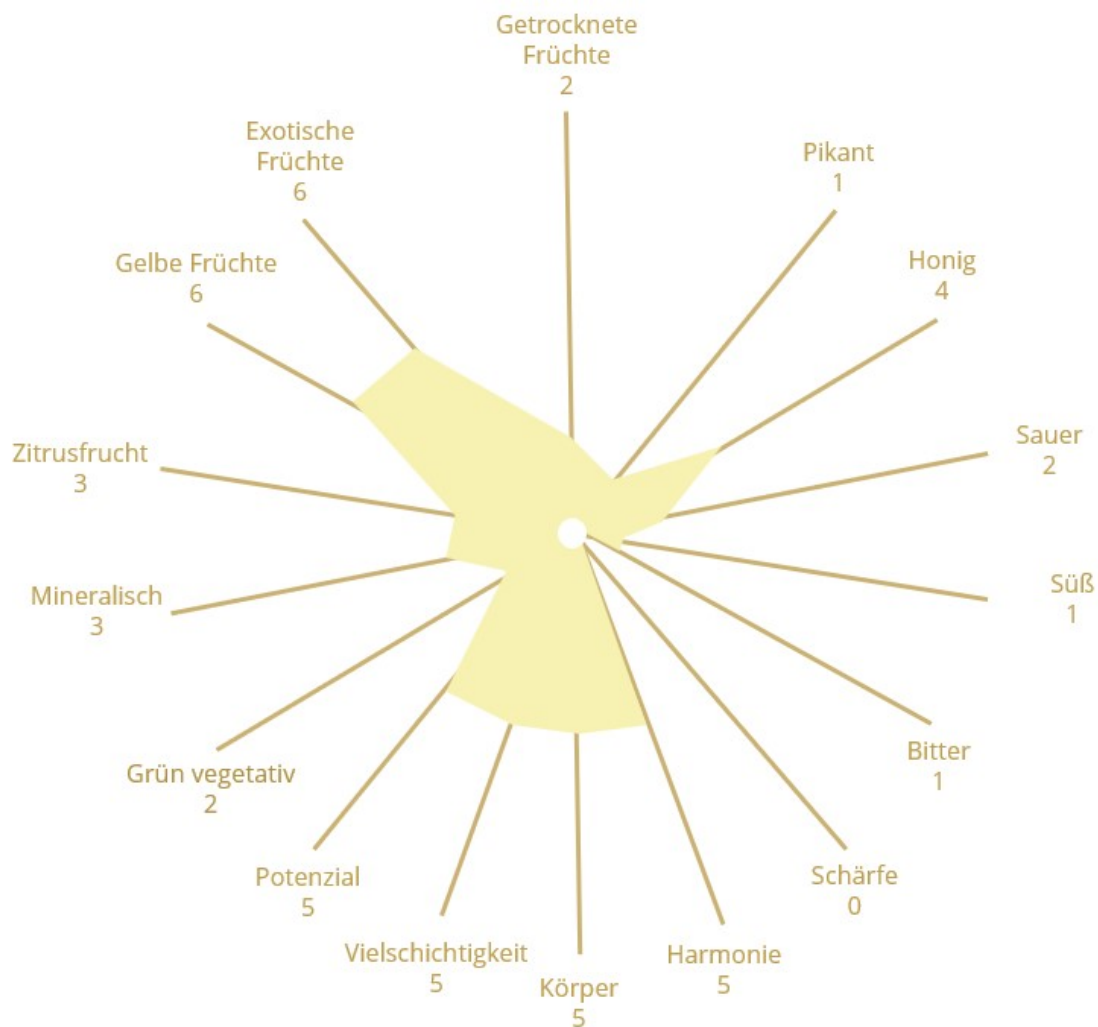


Wein aus biologischem Anbau.
Zertifiziert durch FR-BIO-01.

Landwirtschaftlicher Betrieb in
Frankreich.

Silbermedaille

Challenge Millésime Bio 2023



Verkostungsprofil: Intensität : Intensity 0 - 6