

Auréto



Prémices Blanc 2023

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.

Farbe im Glas hellgelb mit grünen Reflexen, in der Nase roter Apfel, Aprikose und Zitrusnoten, am Gaumen Wiesenheu und grüne Oliven, feine frische Apfelsäure, saftig und animierend im Abgang.

Essensempfehlung

Gegrillter Fisch, Austern und Meeresfrücht

Technische Daten

Europapalette: 600 Flaschen

EAN: 3760182845840

L.PB232510

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

Ein klimaneutrales
Weingut

Auszeichnungen und Zertifikate



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

