

Auréto



Solale 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

90% Roussanne, 10% Grenache

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 8-10° C

Haltbarkeit: 3-5 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Cuvée aus teilweise Maischestandzeit und Ganztraubenpressung. Vergärung

in Amphoren und Barrique. Halbjährige Lagerung auf der Vollhefe. Ein Abstich nach biologischem Säureabbau. Im Glas helles Strohgelb, in der Nase gelbfleischige an Pfirsich und Honigmelone erinnernde Frucht. Kräuterwürzige, an grüne Oliven und Garrigue erinnernde Frische. Am Gaumen komplexe Textur, fein eingebundene Fruchtsäure, mit stetig wiederkehrendem Spiel von gelben Früchten und feinherber Eleganz. Langer Abgang. Großes Potential!

Essensempfehlung

Topwein mit Affinität zur großen Küche. Zu Fisch- und Geflügelterrinen, grünem und weißem Spargel mit Sauce Hollandaise, aber auch zu Kaninchen in Senfsauce, Rindfleisch am Faden, Ente mit Orangen, Paella oder einfach einer Rohmilchkäseplatte. Die komplexe Struktur des Weines kann es mit intensiv schmeckenden Gemüsezubereitungen genauso aufnehmen wie mit raffinierten und komplexen Zubereitungen von Fleisch und Fisch. Rohmilchkäse mit seinem cremig intensiven Geschmack bietet in all seinen Variationen eine perfekte Plattform für diesen

Ein klimaneutrales
Weingut

Aureto

außergewöhnlichen Weißwein des Südens.

Technische Daten

Korkverschluss

Europalette: 480 Burgunder Flaschen

EAN: 3760182844959

L.PB212478

Auszeichnungen und Zertifikate



Médaille d'OR au Concours

International Mundus vini 2022

CAB: Umstellung auf zertifizierte

biologische Bewirtschaftung

