

Auréto



Solale Blanc 2022

AOP Ventoux

Region

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

75% Roussanne, 25% Grenache blanc

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 8-10° C

Haltbarkeit: 3-5 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Cuvee aus teilweise Maischestandzeit und Ganztraubenpressung, Vergärung in Amphoren und Barrique.

Halbjährige Lagerung auf der Vollhefe. Ein Abstich nach biologischen Säureabbau.

Im Glas helles strohgelb, in der Nase gelbfleischigkeit, an Pfirsich und Honig, Melone erinnernde Frucht. Kräuterwürzig an Lorbeer und Erdbeerbaum erinnernde Frische im Gaumen, komplexe Strukturen, kräftiger Körper, cremige- sehr gut angebundene Fruchtsäure, kräftiger Wein mit feiner herber Eleganz. Großes Potenzial langer Abgang.

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

Aureto

außergewöhnlichen Weißwein des Südens.

Technische Daten

Europapalette: 480 Flaschen

EAN: 3760182844997

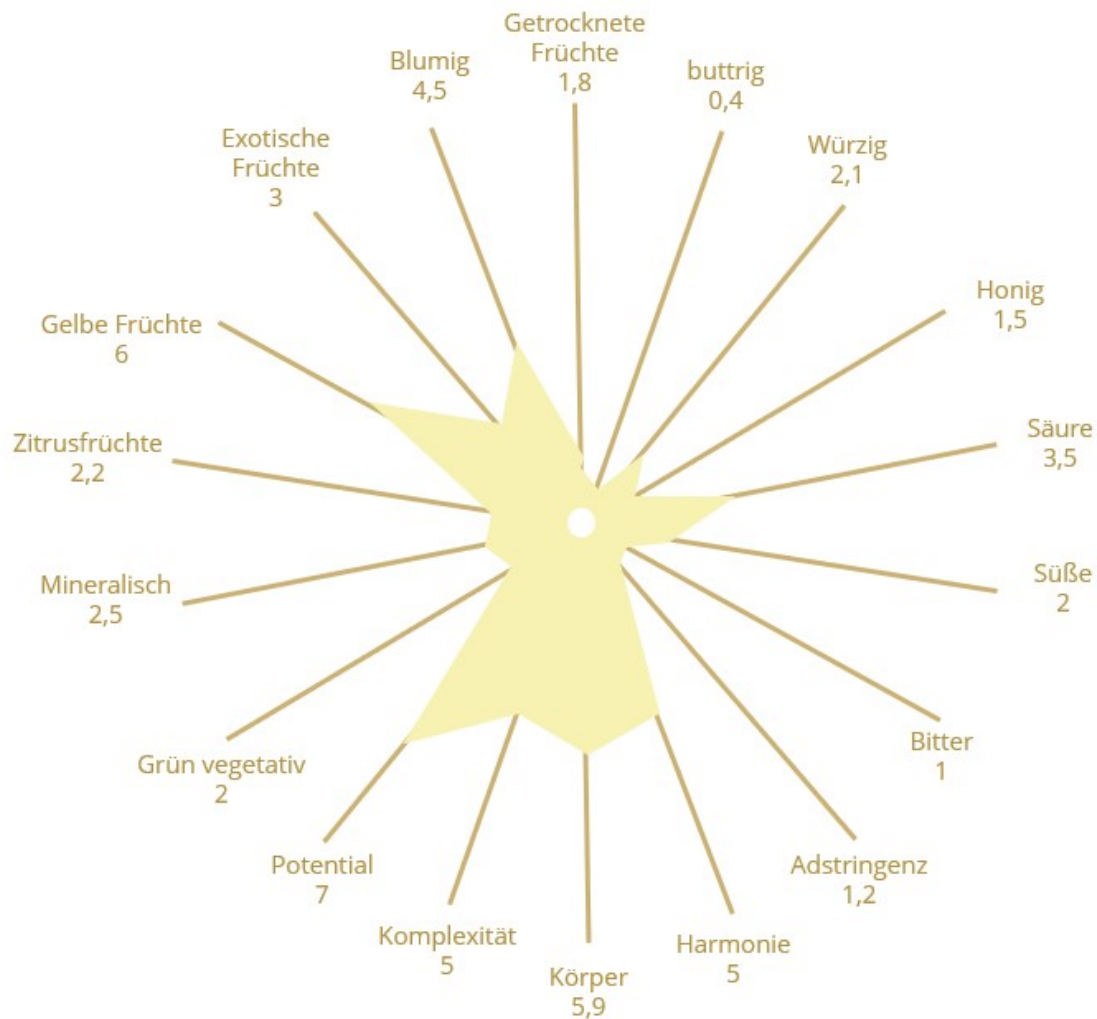
L.VB222500

Auszeichnungen und Zertifikate



Silbermedaille, Concours Général Agricole, Paris 2023

Biologische Landwirtschaft zertifiziert durch FR-BIO-01



Verkostungsprofil: Intensität 0 - 7