

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

60% Syrah, 20% Grenache,
20% Caladoc

Alkohol: 13%

Trinktemperatur : 8-10° C

Haltbarkeit: 3-5 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Ganztraubenpressung der handgelesenen Trauben, über mehrere Stunden gepresst. Vergärung in Keramik-Amphoren, halbjähriger Ausbau auf der Vollhefe, einmaliger Abstich nach biologischem Säureabbau. Kieselgurfiltration und anschließende Füllung. Im Glas helles Rot, fast Blanc de Noir Typ. In der Nase intensive Himbeere und Walderdbeere. Litschi und Ananas frucht konkurrieren mit feiner Rosmarin und Thymian-Würze. Animierende, sehr gut eingebundene Fruchtsäure unterstreicht die Exotik und Animation dieses Weines. Elegante Textur, die niemals alkoholisch oder süß ist. Potential!

Essensempfehlung

Dorade rose a la Provencale, Coquilles Saint-Jaques sautées, Bouillabaisse - Gerichte wie diese lassen die Urlaubszeit am Mittelmeer wieder auferstehen. Die Wärme, die kraftvollen Farben der Landschaft, all das was man mit einem Sommerurlaub im Süden Frankreichs verbindet spiegelt sich in dem Premium Rosé Solale wider. Die klassischen Zutaten der mediterranen Küche, wie etwa Tomate, Paprika, Aubergine, Fenchel, Olivenöl oder auch

Aureto

die Kräuter der Provence erschaffen in der typischen Verwendung eine Geschmacks explosion, die dem gehaltvollen und gleichzeitig feinen Rosé Solale eine perfekte Bühne bieten.

Technische Daten

Korkverschluss

Europalette: 480 Burgunder Flaschen

EAN: 3760182844720

L.PS212472

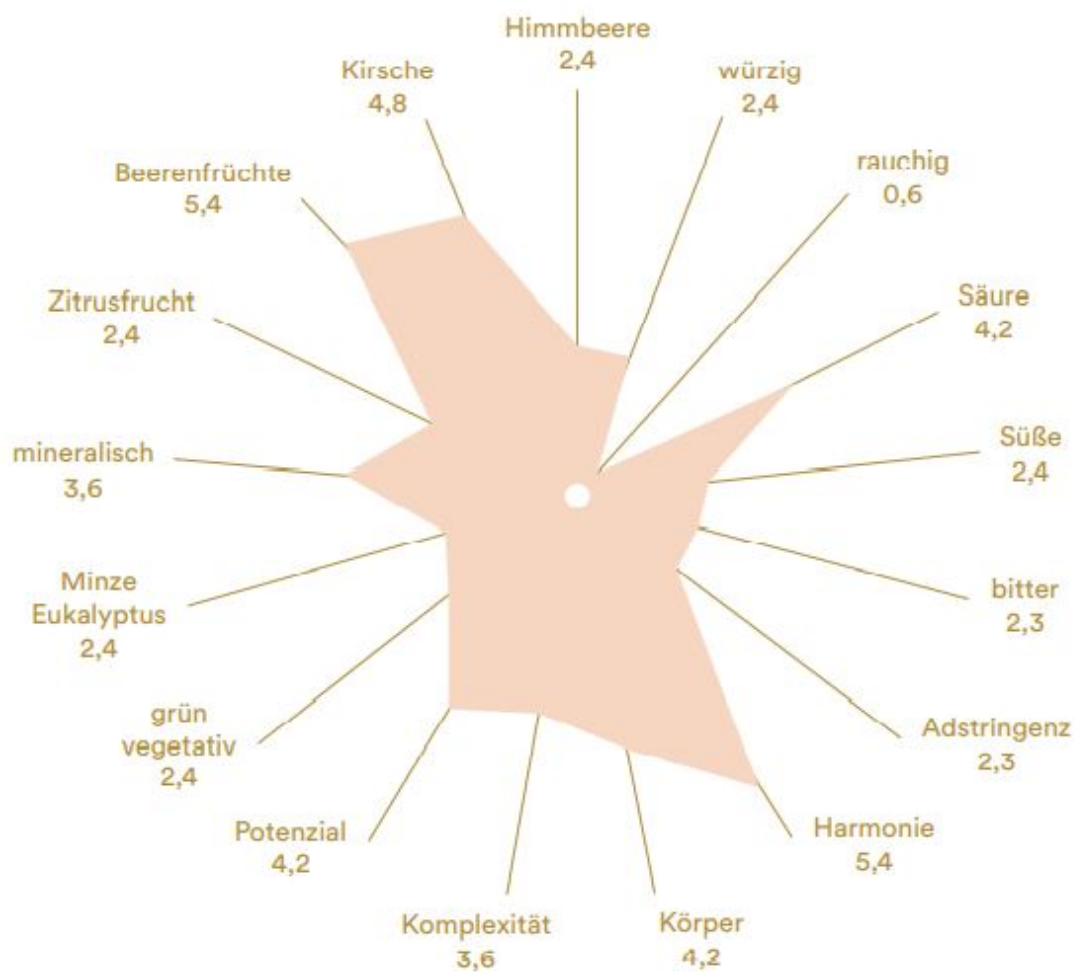
Auszeichnungen und Zertifikate



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole, Paris 2022

Médaille d'Argent au Concours International Mundus vini 2022

CAB: Umstellung auf zertifizierte biologische Bewirtschaftung



Genussprofil: Intensität 0–5,4 Punkte