

Auréto



Solale Rosé 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

60% Syrah, 40% Grenache

Alkohol: 13.5%

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 biologischen Säureabbau.

Kieselgurfiltration und anschließende Flaschenfüllung.

Im Glas helles rot, fast Blanc de Noir Typ.

In der Nase Aromen von Pampelmuse und Orangenzyten. Heller Waldfrüchte konkurrieren mit exotischer Ananasfrucht um die feine Rosmarin- und schwarze Oliven Würze.

Weiche, cremig und gut eingebunden Fruchtsäure unterstreicht die außergewöhnliche Qualität, dieses Weines. Kräftige Textur mit feiner Automatik, die niemals alkoholisch oder süß anmutet.

Essensempfehlung

Dieser Gourmet-Rosé passt sehr gut zu mediterraner Küche wie Moussaka oder Bouillabaisse oder zu exotischeren, leicht gewürzten Gerichten wie sautiertem Schweinefleisch mit süßem Essig oder Hühner-Colombo.

Ein klimaneutrales
Weingut

Auszeichnungen und Zertifikate



Technische Daten

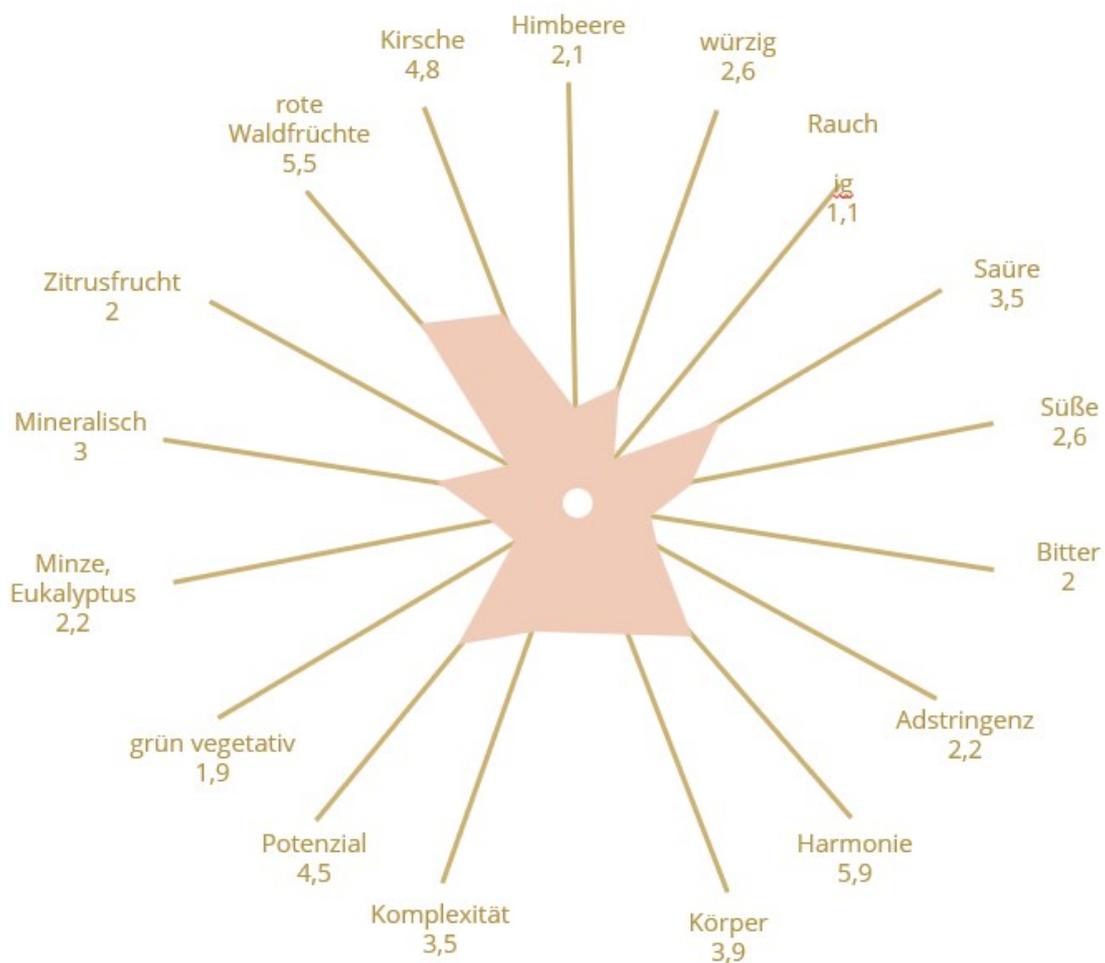
Europapalette: 480 Flaschen

EAN: 3760182845734

L.VS222502

Biologischer Anbau zertifiziert durch
FR-BIO-01

89/100 : Meininger's International Rosé
Awards



Verkostungsprofil: Intensität 1 - 6