



## Elyo

IGP Méditerranée, rose  
2022

### Region

Durchschnittsalter der Reben ca. 25 Jahre, auf verwittertem Kalkstein mit hohem Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

### Rebsorten

63% Grenache, 23% Caladoc, 11% Mourvèdre, 3% Syrah

**Alkohol:** 13,5%

**Trinktemperatur:** 10–12° C

**Haltbarkeit:** 3 Jahre

### Herstellung und Weinbeschreibung

Die am frühen Morgen geernteten Trauben werden direkt gepresst, um jeglichen Oxidationseinfluss zu vermeiden und die natürliche Frische zu erhalten. Das schonende Verarbeiten der Trauben sichert die außergewöhnliche Transparenz und Helligkeit des Weines. Der Saft wird in Edelstahltanks mit den weinbergeigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren. Der so entstandene Wein zeichnet sich beim Betrachten durch eine zarte Rosafärbung aus. Ein zarter süßlicher Kirschenduft paart sich in der Nase mit exotischen Aromen wie goldgelbe Banane und Passionsfrucht. Die hohe Reife des Jahrganges offenbart im Gaumen kräftige Anklänge an Walderdbeeren, Litschi sowie eine fast orientalische Anmutung von Curry. Im Abgang warm und animierend, niemals hitzig. Diese feine Balance verleiht dem Wein eine unglaubliche Spannung, die ihn damit als Speisenbegleiter auszeichnet.

### Essensempfehlung

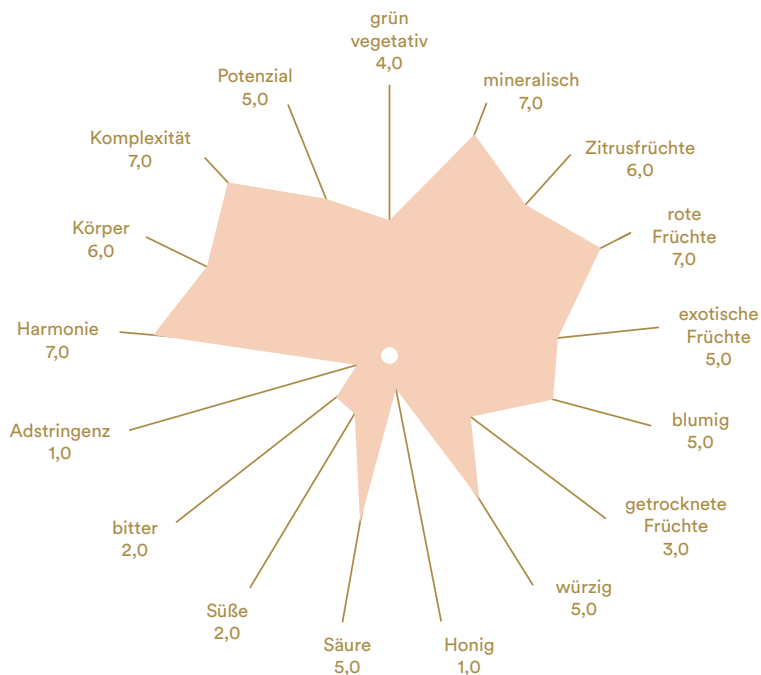
Klassische, in der Pfanne zubereitete mediterrane Fischgerichte, genauso wie gegrillter Kürbis, sautierte Pilze, ein frischer Ziegenfrischkäse, oder einfach Spagetti alle Vongole, dieser feine Rose findet mit der mediterranen Landküche seinen perfekten Begleiter.

Korkverschluss  
Europalette 480 Flaschen  
EAN: 3760182845772  
LPS222492

## Zertifikate



Wein aus biologischem Anbau  
Zertifiziert durch FR-BIO-01  
Landwirtschaft Frankreich



Genussprofil: Intensität 1,0–7,0 Punkte

SARL Aureto  
Chemin des Lièvres, 84220 Goult, France  
Tel. +33 (0) 490 74 54 67, Fax +33 (0) 490 74 71 87  
info@aureto.fr