



Elyo

IGP Méditerranée, weiss
2022

Region

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

Rebsorten

51% Viognier, 42,5% Marsanne,
6,5% Roussanne

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 8–10° C

Haltbarkeit: 3–5 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Die am frühen Morgen in kleinen Kisten handgeernteten Trauben werden zusätzlich in Kühlcontainern herabgekühlt, um jeglichen Oxidationseinfluss zu vermeiden und die natürliche Frische zu erhalten. Das schonende Verarbeiten der Trauben sichert die außergewöhnliche Feinheit und Eleganz des Weines. Der Saft wird in Edelstahltanks mit den weinbergeigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren. Der so entstandene Wein zeichnet sich durch die Vielschichtigkeit der Aromatik aus. In der Nase reife Aprikose, Honigmelone und Weinbergs Pfirsich. Dazu auch exotische Anklänge von Ananas und Maracuja. Im Gaumen feine, gut eingebundene Säure, mit einer guten Balance von Frische und großer Tiefe. Im Abgang trifft die reife Gelbfruchtigkeit auf animierende Mineralität und Salzigkeit.

Essensempfehlung

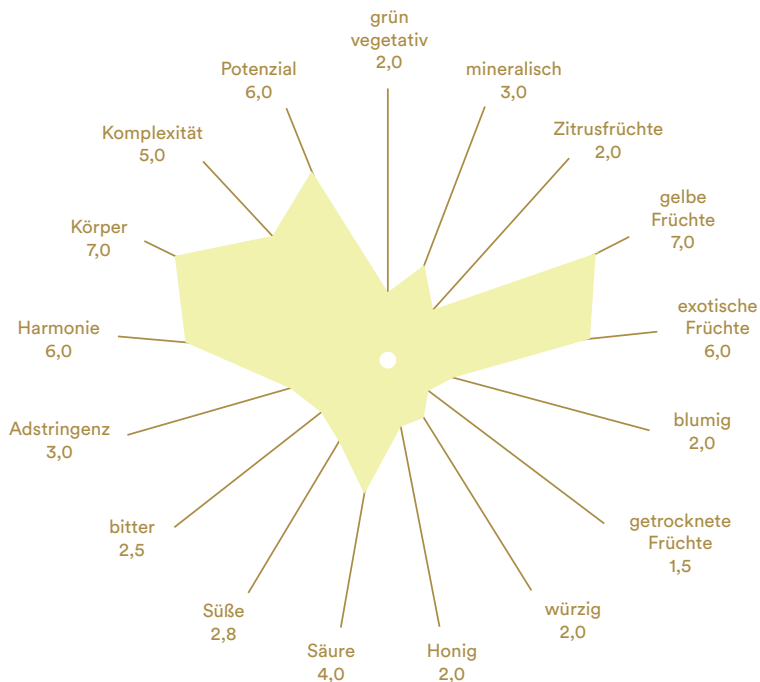
Helles Geflügel in Morchelrahm, grüner und weißer Spargel mit Sauce Hollandaise, komplexe Terrinen auf Fisch und Geflügelbasis, Ente auf Orangen oder eine klassische Paella, große Rohmilchkäsen von der Ziege oder vom Schaf.

Korkverschluss
Europalette 480 Flaschen
EAN: 3760182845512
LPB222490

Zertifikate



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



Genussprofil: Intensität 1,5–7,0 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