

Auréto



Aphélie Blanc 2022

IGP Méditerranée

Region

Durchschnittsalter der Reben ca. 20 Jahre, auf verwittertem Kalkstein mit hohem Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

Rebsorten

39% Roussanne, 31% Viognier,
14% Clairette, 12% Rolle, 4% Marsanne

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 8-10° 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 Frische und Eleganz des Weines. Der Saft wird in Edelstahltanks mit den weinbergeigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren. Der so entstandene Wein zeichnet sich durch seine komplexe Aromatik aus. In der Nase reife Aprikose, Honigmelone und Weinberg Pfirsich. Dazu der charakteristische Garrigue Ton des Luberon. Im Gaumen feine, gut eingebundene Säure, mit einer guten Balance von Frische und ernsthafter Tiefe. Im Abgang trifft die reife Gelbfruchtigkeit auf animierende Mineralität und Salzigkeit.

Essensempfehlung

Frühlingsgemüse als Rohkostsnack, frisches Brot mit etwas Olivenöl, oder auch Taboulé mit seiner Minze, der vielseitige Speisebegleiter für alle Tage.

Technische Daten

Europapalette: 600 Flaschen

EAN : 3760182845536

L.PB222489

Ein klimaneutrales
Weingut

Auszeichnungen und Zertifikate



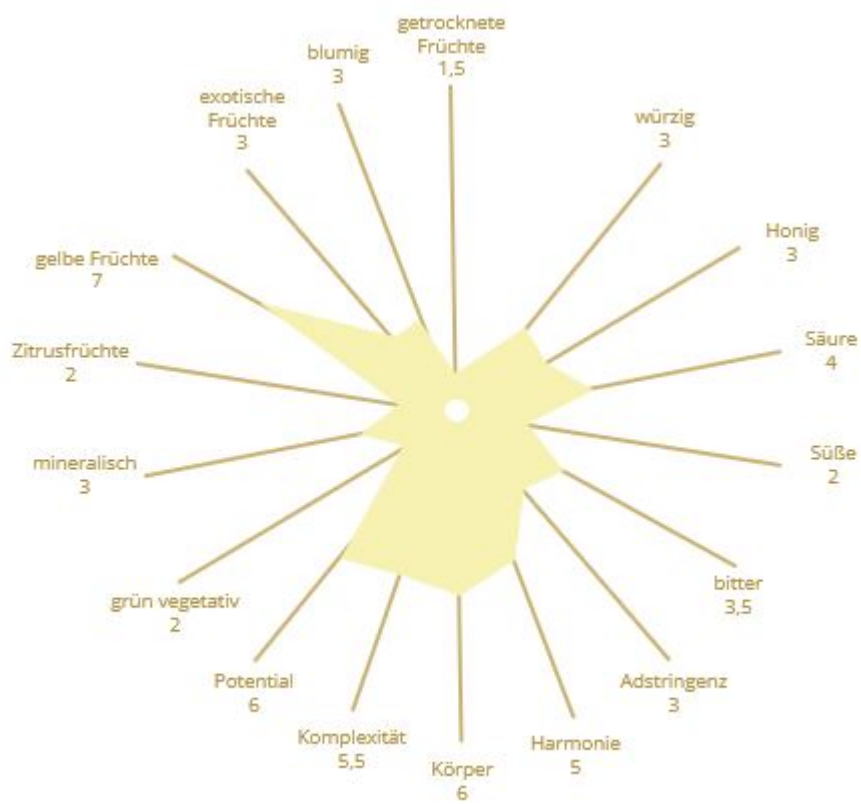
Wein aus biologischem Anbau.

Zertifiziert durch FR-BIO-01.

Landwirtschaft Frankreich.

Silbermedaille. Internationaler

Wettbewerb Mundus Vini 2023



Verkostungsprofil: Intensität 1,5 - 7