

# Auréto



## Elyo Rouge 2021

IGP Méditerranée

### Region

Böden aus verwittertem Kalkstein, mit einem hohen Eisengehalt der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

### Rebsorten

57% Grenache, 43% Syrah

**Alkohol:** 14%

**Trinktemperatur:** 14-16°C

**Haltbarkeit:** 4-5 Jahre

### Herstellung und Weinbeschreibung

Die am frühen Morgen handgelesenen Trauben werden nach einer Nacht im Kühlcontainer entrappt, sortiert und zur Maischevergärung in Edelstahlbehälter eingelagert. Dort wird die Maische mit den weinbergeigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren. Nach

dreiwöchiger Mazeration wird die Maische schonend abgepresst. Der biologische Säureabbau, sowie die weitere Reifung des Weines erfolgt im Betonei. Die besondere Materialbeschaffenheit und Form lassen einen außergewöhnlichen fruchtigen sowie harmonischen Wein entstehen. Die kräftigen Tannine sind dabei besonders fein integriert. Im Glas gefällt das dunkle Rubinrot, die Nase zeigt Anklänge an Amarena Kirschen und schwarze Oliven. Im Gaumen paart sich feine nussige Struktur mit fleischiger Saftigkeit und Länge.

### Essensempfehlung

Rotes Fleisch vom Grill, geräuchertes Gemüse, kräftig gewürzte Eintöpfe mit mediterranen Zutaten, der Klassiker zu gereiftem Hartkäse.

### Technische Daten

Europapallete 480 Flaschen

EAN : 3760182844638

L.PR212486

Ein klimaneutrales  
Weingut

## Auszeichnungen und Zertifikate



CAB: in Umstellung auf biologische  
Landwirtschaft 3. Jahr

