

Auréto



Solale Blanc 2021

IGP Méditerranée

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

90% Roussanne, 10% Grenache

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 8-10° C

Haltbarkeit: 3-5 Jahre

Herstellung und Weinbeschreibung

Cuvée aus teilweise Maischestandzeit und Ganztraubenpressung. Vergärung in Amphoren und Barrique. Halbjährige Lagerung auf der Vollhefe. Ein Abstich nach biologischem Säureabbau. Im Glas helles Strohgelb, in der Nase gelbfleischige an Pfirsich und Honigmelone erinnernde Frucht. Kräuterwürzige, an grüne Oliven und Garrigue erinnernde Frische. Am Gaumen komplexe Textur, fein eingebundene Fruchtsäure, mit stetig wiederkehrendem Spiel von gelben Früchten und feinherber Eleganz. Langer Abgang. Großes Potential!

Essensempfehlung

Topwein mit Affinität zur großen Küche. Zu Fisch- und Geflügelterrinen, grünem und weißem Spargel mit Sauce Hollandaise, aber auch zu Kaninchen in Senfsauce, Rindfleisch am Faden, Ente mit Orangen, Paella oder einfach einer Rohmilchkäseplatte. Die komplexe Struktur des Weines kann es mit intensiv schmeckenden Gemüsezubereitungen genauso aufnehmen wie mit raffinierten und komplexen Zubereitungen von Fleisch und Fisch. Rohmilchkäse mit seinem cremig intensiven Geschmack bietet in all seinen Variationen eine

Ein klimaneutrales
Weingut

Aureto

perfekte Plattform für diesen außergewöhnlichen Weißwein des Südens.

Technische Daten

Korkverschluss

Europapalette: 480 Flaschen

EAN: 3760182844959

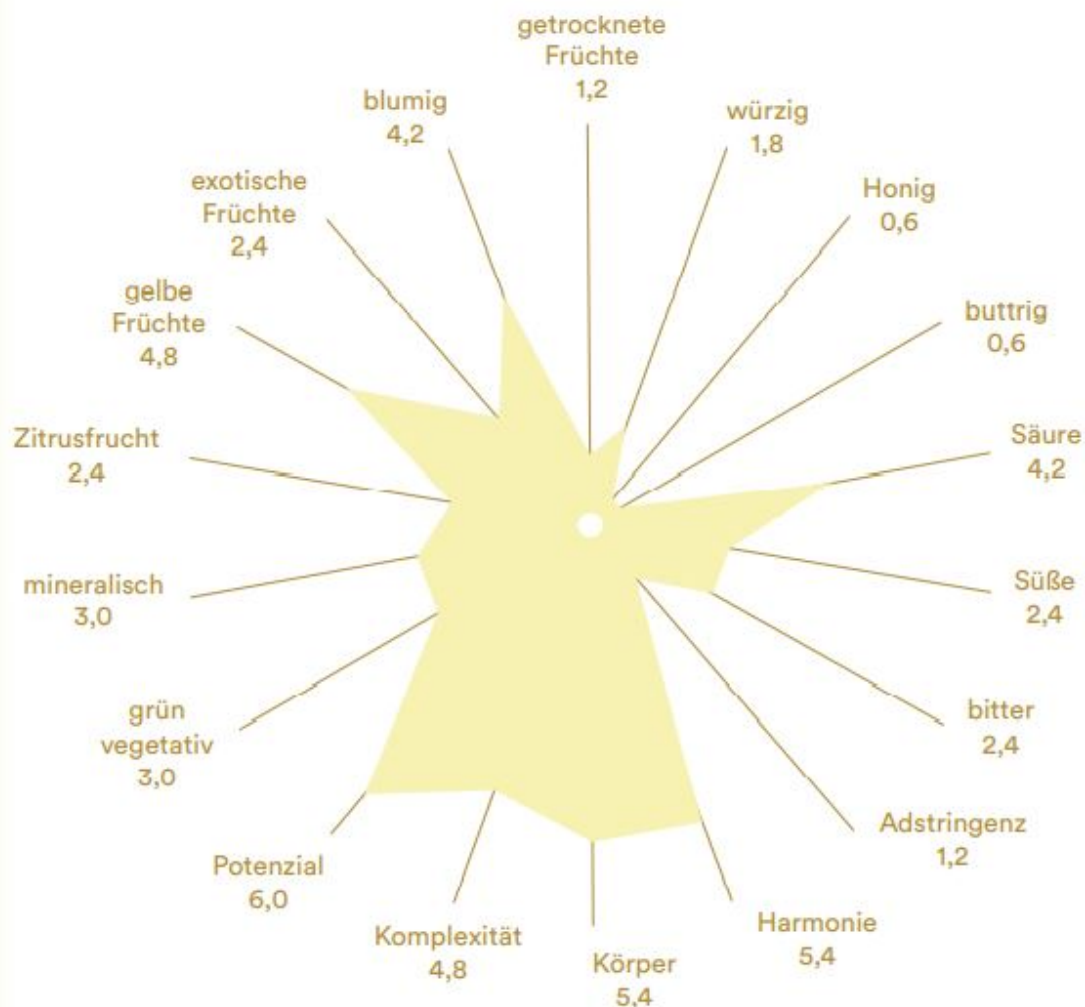
L.PB212478

Auszeichnungen und Zertifikate



Médaille d'OR au Concours International Mundus vini 2022

CAB: Umstellung auf zertifizierte biologische Bewirtschaftung



Genussprofil: Intensität 0–6 Punkte