FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017



Formati

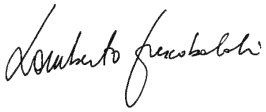
0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017

Toscana IGT Rosato

“Die Idee zu diesem Lagenwein entstand eines Morgens, als die Sonne über den Weinbergen des Guts Tenuta Ammiraglia aufging. Die zarten Sonnenstrahlen brachten die Maremma-Küste zum Leuchten und dienten als Inspiration für den Aurea Gran Rosé – dem Aushängeschild des Weinguts. Eine ideale Verbindung von Meer und Weinbergen, Syrah und Vermentino, Eleganz und harmonischer Natur.”



Klimaverlauf

Das Jahr 2017 wird als eines der heißesten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben mit Temperaturen leicht über dem saisonalen Durchschnitt. Die Niederschläge im Frühjahr füllten die Wasserreserven für den Sommer ausreichend auf, der bis auf geringe lokale Niederschläge durchgehend trocken war und Temperaturen über 30°C aufwies. Als Folge davon trieben die Knospen frühzeitig aus und die Reben blühten, auch einige Tage früher als sonst.Die hohen Temperaturen sorgten für eine hervorragende Lese mit perfekten Syrah und Vermentino Trauben.

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden, wenn es noch frisch ist, sehr sorgfältig von Hand geerntet. Dann werden sie rasch in die Kellerei verbracht und akurat weiterverarbeitet. Von da an wird nichts dem Zufall überlassen. Das Pressen ist einer der grundlegendsten Vorgänge, der minuziös kontrolliert wird. Die Trauben werden ganz und ohne Sauerstoff so sanft wie möglich gepresst, um die Beeren nicht zu stressen. Dieser Prozess zusammen mit der akuraten Auswahl des Mosts und der darauffolgenden Abfüllung für nicht weniger als 12 Stunden, erlaubt es, mögliche Erd- und Pflanzenreste zu eleminieren. Die Fermentierung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C in Tonneaux aus französicher Eiche zu 600 l, zur Hälfte geröstet und zu 20% neu. Im Anschluss findet die Assemblage der beiden Sorten mit einem zusätzlichen kleinen Anteil an weißem Syrah aus der Lese des Vorjahres (Vin de Reserve) mit 20 Monaten Flaschenreifung statt. Es folgt eine 8-monatige Feinhefelagerung.

Technische Anmerkungen

Aurea 2017 spricht das Auge durch seine zartrosa Farbe mit Goldnuancen unmittelbar an. Sein Bukett ist intensiv und sehr komplex mit raffinierten Noten von frischen Früchten. Im Mund offenbart er sich weich und samtig mit süßen und würzigen Einschlägen. Die elegante Säure wird von mineralischen Noten unterstrichen, die Aurea einen einmaligen Charakter verleihen und dem Gaumen eine nachhaltige Tiefe bescheren.DER ÖNOLOGE

Preise und Auszeichnungen

The Drinks Business: Gold Medal
Doctor Wine: 94 Points
Le Guide de L'Espresso: Best Rosé of the Year
JamesSuckling.Com: 94 Points