FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018



Formati

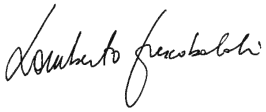
0,75 l - 1.5 l – 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018

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

Der Winter 2018 war von reichlichen Niederschlägen und leichten Schneefällen gekennzeichnet, wodurch genug Wasserreserven im Untergrund gespeichert werden konnten. Beträchtliche Regenfälle im Frühling führten zu einer leichten Verzögerung des Austriebs. Der anschließende Temperaturanstieg sorgte für regelmäßiges Wachstum. Die sehr heißen Sommertage förderten wiederum die ausgezeichnete Reifung der Trauben und hervorragende Entfaltung der Aromen. Die Ernte im September wurde schließlich von Sonnenschein und einer frischen Meeresbrise begleitet. Diese beiden Faktoren erlaubten es der Pflanze, eine für dieses Mikroklima typische Ausgewogenheit zu erlangen.

Vinifizierung und Ausbau

Das Geheimnis des Aurea liegt im Zusammenspiel der einzelnen Merkmale des Terroirs, dem Bewirtschaften des Weinbergs und ganz offensichtlich dem Faktor Mensch. Aurea entsteht dort, wo die Nähe zum Meer mit dem Anbau weißer Rebsorten und der Produktion von Syrah Weinen zusammentrifft. Seine unverwechselbare Eleganz in Verbindung mit seinem vollen Körper ist das Ergebnis einer akkuraten Arbeit im Weinberg und in der Kellerei. Vom Weinberg bis zum Weinkeller ist die Liebe zum Detail von grundlegender Bedeutung. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden, wenn es noch frisch ist, sehr sorgfältig von Hand geerntet. Dann werden sie rasch in die Kellerei gebracht und akkurat weiterverarbeitet. Das Pressen ist ein äußerst sanfter, behutsamer Vorgang, der minuziös kontrolliert wird. Die Trauben werden ganz und ohne Sauerstoff 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 ungewollte Erd- und Pflanzenreste zu eliminieren. Die Fermentierung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C in Tonneaux aus französischer Eiche zu 600 l, zur Hälfte geröstet und zu 20% neu. Im Anschluss findet die Assemblage der beiden Sorten statt. Es folgt eine 8-monatige Feinhefelagerung. Später wird ein zusätzlicher kleiner Anteil an weißem Syrah aus der Lese des Vorjahres (Vin de Reserve) mit 20 Monaten Flaschenreifung hinzugefügt.

Technische Anmerkungen

Aurea 2018 wirkt ätherisch und umgehend verführerisch: Blassrosa kombiniert mit glänzendem Goldrosa. Sein Bukett ist tief und von großer Intensität und fasziniert sofort mit eleganten Noten von frischen Früchten. Am Gaumen offenbart er sich samtig und saftig, in Begleitung von süßen und würzigen Aromen. Die hohen mineralischen Eigenschaften aus der eleganten Säure verleihen dem Wein Persönlichkeit, Nachhaltigkeit und Tiefe. Der Abgang ist lang und komplex.DER ÖNOLOGE

Preise und Auszeichnungen

James Suckling : 93 Points
Doctor Wine: 95 Points