FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2019



Formati

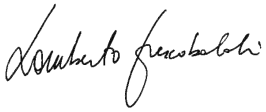
(0,75 l), Magnum (1.5 l) und Doppelmagnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2019

Toscana IGT Rosato

“Die Idee zu diesem Lagenwein entstand eines Morgens, als die Sonne über den Weinbergen des Gutes Tenuta Ammiraglia aufging. Die zarten Sonnenstrahlen brachten die Maremma-Küste zum Leuchten und dienten als Inspiration für den Aurea Gran Rosé, der sein Debüt in 2017 hatte. Er ist das Aushängeschild des Weingutes und eine prefekte Verbindung von Meer und Weinbergen, Syrah und Vermentino, Eleganz und harmonische Natur.”



Klimaverlauf

Der jahreszeitliche Verlauf war in 2019 sehr wechselhaft. Nach einem strengen und trockenen Winter hatten wir bereits im März einen vorzeitigen Beginn des Austriebs. Die kältere und regenreichere Periode im späten Frühjahr hat das Wachstum der Weinstöcke leicht verlangsamt und gleichzeitig konnten die Wasserreserven im Boden aufgefüllt werden. Das war eine gute Vorbereitung auf einen heißen Sommer. Die Weinstöcke waren bei der Ernte in einem optimalen physiologischen Zustand; der gute klimatische Verlauf im Sommer führte zu sehr gesunden Trauben mit einem schönen Reifegrad der Polyphenole und einer hervorragenden Enttfaltung der Aromen.

Vinifizierung und Ausbau

Das Geheimnis des Aureo liegt im Zusammenspiel der einzelnen Merkmale des Terroirs, dem Bewirtschaften des Weinberges und ganz offensichtlich dem Faktor Mensch. Die Weinstöcke wachsen in 150m ü.d.M. mit südlicher Ausrichtung. Der Boden ist lehmig und skelettreich. 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. Anschließend werden die Trauben rasch in die Kellerei gebracht und sorgfältig weiterverarbeitet. Das Pressen ist ein sehr sanfter, behutsamer Vorgang, der minuziös kontrolliert wird. Die Trauben werden ganz und ohne Sauerstoff gepresst, um die Beeren nicht zu stressen. Mittels dieses Prozesses zusammen mit der sorgfältigen Auswahl des Mosts und der anschließenden Abfüllung für mindestens 12 Stunden können ungewollte Erd- und Pflanzenreste beseitigt werden. Die Fermentierung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur (17°C) in Tonneaux aus französischer Eiche zu 600l, zur Hälfte geröstet und zu 20% neu. Im Anschluss findet die Assemblage der beiden Sorten statt. Es folgt eine 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 2019 verführt mit seiner großartigen Eleganz. Dieser Wein zeigt brillianten Nuancen, die an ein kristallenes und zartes Rotgold erinnern. Sein Bouquet ist komplex und sehr intensiv. Es erinnert an rosa Grapefruit und anschließend an den süßen Duft von gelben Pfirsichen. Ein tiefer Wein 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 veleihen dem Wein Persönlichkeit, Nachhaltigkeit und Tiefe.