FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2021

Formati

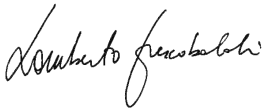
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2021

Toscana IGT Rosato

„Die Idee für diesen Cru entstand eines Morgens, als wir den Sonnenaufgang über den Weinbergen der Tenuta Ammiraglia beobachteten. Die sanften Sonnenstrahlen, die die Küste der Maremma wärmten, inspirierten uns zum Aurea Gran Rosé, dem emblematischen Wein des Weinguts, der eine perfekte Verbindung von Meer und Weinbergen, Syrah und Vermentino, Eleganz und Harmonie der Natur verkörpert."



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2021 erinnerte uns in mancher Hinsicht an 2017, als der Sommer ähnlich heiß gewesen war. Die Nähe zum Meer spielte für die Reifung eine unverändert große Rolle und garantierte eine wunderbare Frische der Trauben. In der regenreichen Winterperiode konnten Wasserreserven für die Pflanzen angelegt werden, die eine optimale vegetative Entwicklung gewährleisteten und angesichts des Niederschlagsmangels in der Zeit vom Ende des Frühjahrs bis über den ganzen Sommer hinweg auch notwendig waren. Die Frühjahrstemperaturen, die etwas unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, führten zu einer leichten Verlangsamung des Austriebs und begünstigten das vegetativ-produktive Gleichgewicht, was für die weniger frühreifen Sorten optimal war. Das Ausbleiben von Niederschlägen während der gesamten Erntezeit brachte es mit sich, dass die Trauben in einem hervorragenden Reifezustand geerntet werden konnten. All dies führte zu einem großartigen Jahr.

Vinifizierung und Ausbau

Der Aurea wird aus Trauben gewonnen, die in einer Höhe von 150 Metern ü. d. M. auf skelettreichen Lehmböden mit einer schönen Südlage gewonnen werden. Das Geheimnis des Aurea liegt in einer Kombination aus den Eigenschaften des Terroirs, der Bewirtschaftung der Weinberge und natürlich dem menschlichen Faktor. Der Aurea ist das Ergebnis eines Zusammenspiels der Nähe zum Meer mit der für weiße Sorten typischen Bearbeitung des Weinbergs und einem Herstellungsverfahren, in dem auch der Syrah weiß ausgebaut wird. Seine unverwechselbare Eleganz, verbunden mit seinem vollen Körper, ist das Ergebnis einer sorgfältigen Pflege im Weinberg und im Keller. Vom Weinberg bis zum Weinkeller ist die Liebe zum Detail von fundamentaler Bedeutung. Die Beeren wurden von Hand geerntet, mit einer sorgfältigen und strengen Auswahl der Trauben, beginnend in der Morgendämmerung und immer während der kühlsten Stunden des Tages. Nach der Ernte wurden die Trauben schnell in den Keller transportiert, wo eine sorgfältige und gewissenhafte Arbeit begann. Die im Ganzen und ohne Sauerstoff in die Presse eingebrachten Trauben wurden genauestens kontrolliert. In dieser Phase wurde der sanfteste und schonendste Druck angewandt, um die Beeren nicht zu sehr zu beanspruchen. Dieses Verfahren sowie die sorgfältige Auswahl der Moste und die anschließende Dekantierung von mindestens 12 Stunden ermöglichten es, ggf. weniger edle pflanzliche Bestandteile zu entfernen. Die Gärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur (17 °C) in 600 l großen französischen Eichenfässern mit mittlerer Toastung. Dabei handelte es sich zu 20 % um neue Fässer. Am Ende dieses Zeitraums wurden die beiden Sorten verschnitten und anschließend auf der Feinhefe gereift. Zu einem späteren Zeitpunkt wurde eine kleine Auswahl an weiß gekeltertem Syrah aus der vorangegangenen Ernte (Vin de Réserve) hinzugefügt, der 20 Monate lang in Barriques ausgebaut wurde.

Technische Anmerkungen

Der Aurea Gran Rosé 2021 hat eine weiche, zarte Farbe, die durch leuchtende Nuancen von Roségold bereichert wird. Das komplexe Bouquet lässt Noten von Beeren, Orangenschalen und rosa Grapefruit anklingen, von Pfirsichblüten und mediterranen Kräutern, bis hin zu einer zarten Pfeffernote. Im Mund hat er eine schöne, ausgeprägte und knackige Struktur. Während er in den ersten Monaten eher luftig und fruchtig sein kann, wird er später mineralischer, komplexer, länger und strukturierter sein. Die tertiären Aromen kehren auch am Gaumen wieder und sorgen für eine interessante Komplexität.