

Aurea Gran Rosé 2024



Aurea Gran Rosé 2024

Toscana IGT Rosato

„Die Idee für diesen Cru entstand eines Morgens beim Anblick des Sonnenaufgangs über den Weinbergen der Tenuta Ammiraglia. Die sanften Sonnenstrahlen, die die Küste der Maremma erhellten, inspirierten uns zum Aurea Gran Rosé, dem emblematischen Wein des Weinguts; eine perfekte Verbindung von Meer und Weinbergen, Syrah und Vermentino, Eleganz und Harmonie der Natur.“



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2024 auf der Tenuta Ammiraglia war geprägt von einem besonders milden Winter, vor allem in den ersten Monaten des Jahres, sowie von ausgedehnten Regenfällen bis zum Beginn des Frühjahrs. Diese sorgten für ausreichende Wasserreserven, um den heißen und trockenen Sommer gut zu überstehen. Die hohen Temperaturen ermöglichten im Juni eine prächtige Blüte. Ab Mitte August setzten die ersten Regenfälle ein, und die nächtlichen Temperaturschwankungen normalisierten sich, was eine gute Reifung und eine angenehme Frische der Trauben bei der Lese begünstigte. Der Jahrgang erbrachte gute Ergebnisse in Bezug auf Qualität und Quantität.

Vinifizierung und Ausbau

Der Aurea stammt von Trauben, die in einer Höhe von 150 Metern über dem Meeresspiegel auf skelettreichen Lehm Böden mit einer schönen Südlage angebaut 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 vereint die Nähe zum Meer mit einer Bearbeitung des Weinbergs, wie sie für weiße Rebsorten typisch ist, und einem Herstellungsverfahren, bei dem selbst der Syrah als Weißwein ausgebaut wird. Seine unverwechselbare Eleganz, kombiniert mit seiner Vollmundigkeit, ist das Ergebnis einer sorgfältigen Arbeit im Weinberg und im Weinkeller. Vom Weinberg bis zum Weinkeller ist die Liebe zum Detail von grundlegender Bedeutung. Die Trauben wurden bei Sonnenaufgang und in den kühlest Stunden des Tages von Hand gelesen, mit einer äußerst sorgfältigen und rigorosen Selektion der Trauben. Nach der Lese wurden die Trauben zügig in den Weinkeller gebracht, wo eine präzise und sorgfältige Verarbeitung begann. Die ganzen Trauben wurden unter Sauerstoffausschluss in die Presse gegeben und minutiös kontrolliert. Während dieser Phase kam der sanfteste und schonendste Pressdruck zum Einsatz, um die Beeren nicht zu belasten; in Verbindung mit der sorgfältigen Auswahl der Moste und einer anschließenden mindestens zwölfstündigen Vorklärung konnten weniger elegante pflanzliche Bestandteile ausgeschieden werden. Die Gärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur (17 °C) in französischen Eichen-Tonneaux zu 600 l, mittlerer Toastung, davon 20 % neu. Nach Ablauf dieses Prozesses wurden die beiden Rebsorten miteinander verschnitten, bevor der Wein auf der Feinhefe weiter ausgebaut wurde. Anschließend wurde eine kleine Auswahl an Syrah aus der vorangegangenen Lese (Vin de Réserve), der 20 Monate in Barrique gereift war, hinzugefügt.

Technische Anmerkungen

Der Aurea Gran Rosé 2024 besticht durch sein zartes Rosé mit Schattierungen von Roségold. Sein Bouquet ist intensiv und komplex, eingeleitet von herrlichen Noten frischer Früchte wie Nektarine und kleinen roten Beeren, bereichert durch betörende Zitrusanklänge und eine feine Würze im Finale. Am Gaumen weich, samtig, frisch und zugleich von würziger Note. Im Nachhall entfalten sich elegante tertiäre Aromen von großer Schönheit. Langer, komplexer und strukturierter Wein.