FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2025

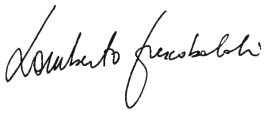
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2025

Toscana IGT Rosato

„Die Idee zu diesem Cru entstand eines Morgens, als ich den Sonnenaufgang zwischen den Weinbergen des Weinguts Tenuta Ammiraglia beobachtete. Die sanften Sonnenstrahlen, die die Küsten der Maremma beleuchteten, inspirierten die Entstehung des Aurea Gran Rosé; des Aushängeschilds des Weinguts, einer perfekten Verbindung zwischen Meer und Weinbergen, Syrah und Vermentino, Eleganz und Harmonie der Natur."



Klimaverlauf

Die Saison 2025 wird als ein Jahrgang in Erinnerung bleiben, der sich durch Ausgewogenheit und Qualität auszeichnet. Der Winter war geprägt von milden Tagen ohne strenge Kälte und mit recht viel Regen. Die Niederschläge konzentrierten sich insbesondere auf den Monat Februar und hielten während des gesamten Frühlings an. Diese Situation begünstigte die Auffüllung des Grundwasserspiegels und trug zu einem regelmäßigen und gleichmäßigen Austrieb der Reben bei. Der Sommer war von sehr intensiver Hitze geprägt, vor allem in den Monaten Juni und Juli, und setzte sich mit überdurchschnittlichen Temperaturen fort, die durch einige Regenfälle im September gemildert wurden.

Vinifizierung und Ausbau

Aurea entsteht aus Trauben, die in einer Höhe von 150 Metern über dem Meeresspiegel auf lehmigen, mineralreichen Böden mit einer herrlichen Südlage angebaut werden. Das Geheimnis von Aurea liegt in der Kombination aus den Eigenschaften des Terroirs, der Bewirtschaftung des Weinbergs und natürlich dem menschlichen Faktor. Aurea entsteht dort, wo die Nähe zum Meer mit einer für weiße Rebsorten typischen Bewirtschaftung im Weinberg und einem Weißwein-Herstellungsverfahren auch für den Syrah einhergeht. Seine unverwechselbare Eleganz, gepaart mit vollem Körper, ist das Ergebnis akribischer Sorgfalt im Weinberg und im Weinkeller. Vom Weinberg bis zum Weinkeller ist die Liebe zum Detail von grundlegender Bedeutung. Die Trauben wurden von Hand geerntet, wobei eine gewissenhafte und strenge Auswahl der Trauben erfolgte – beginnend mit den ersten Strahlen der Morgendämmerung und stets in den kühlsten Stunden des Tages. Nach der Lese wurden die Trauben umgehend in den Weinkeller transportiert, wo eine sorgfältige und präzise Arbeit begann. Die ganzen Trauben, die unter Ausschluss von Sauerstoff in die Presse gegeben wurden, wurden sorgfältig kontrolliert. Der während dieser Phase ausgeübte Druck war äußerst sanft und schonend, um die Beeren nicht zu belasten; dieser Vorgang ermöglichte es in Verbindung mit der sorgfältigen Auswahl der Moste und einer anschließenden Dekantierung über mindestens 12 Stunden, eventuelle weniger elegante pflanzliche Bestandteile zu entfernen. Die Gärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur (17 °C) in 600-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche mittlerer Röstung, von denen 20 % neu waren. Am Ende dieser Phase wurden die beiden Rebsorten verschnitten, worauf eine Reifephase auf der Feinhefe folgte. In einem zweiten Schritt wurde eine kleine Auswahl an weiß vinifiziertem Syrah aus dem vorangegangenen Jahrgang (Vin de Réserve) hinzugefügt, der 20 Monate lang in Barrique-Fässern gereift war.

Technische Anmerkungen

Der Aurea Gran Rosé 2025 präsentiert sich in einer herrlichen, leuchtend roségoldenen Farbe. Die Nase ist intensiv und komplex, mit Noten, die an Nektarinen, Zitrusfrüchte, Walderdbeeren, Himbeeren und Granatapfel erinnern. Die blumigen Noten erinnern an Veilchen und Rosen. Am Gaumen ist er würzig, weich und verfügt über eine gut ausgewogene Säure. Wunderschön sind die Tertiäraromen, die für einen langen Abgang sorgen. Hervorragend ist der Nachhall mit Anklängen von roten Früchten und einer angenehmen würzig-mineralischen Note.