



Elyo Rouge

IGP MÉDITERRANÉE

Sein helles Rubinrot und seine weichen, geschmolzenen Tannine machen diesen Rotwein zu einem Publikumsliebbling. Dabei fehlt es ihm keineswegs an Würze und tiefer Struktur. Ein Klassiker.

JAHRGANG	2023
REBSORTEN	54% Grenache 46% Syrah
ALKOHOL	15%
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
TRINKTEMPERATUR	14-16°C
HALTBARKEIT	4-5 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	 

GESCHMACKSPROFIL *Ein Klassiker*

In der Nase duftet er nach Brombeere, Anis und Lakritze. Am Gaumen überzeugt er durch würzige Noten, Tabak und wilder Fenchel. Seine weichen und geschmolzenen Tannine begleiten den langen Nachhall dieses Rotweins mit guter Struktur.



TERROIR

Durchschnittsalter der Reben ca. 25 Jahre, auf verwittertem Kalkstein mit hohem Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Die am frühen Morgen in kleinen Behältern von Hand gelesenen Trauben werden nach einer Nacht im Kühlcontainer abgebeert, sortiert und zur Mazeration und alkoholischen Gärung in Edelstahltanks geleitet, wo mit weinbergseigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren wird. Nach einer dreiwöchigen Maischegärung wird der Most schonend gepresst. Die malolaktische Gärung sowie der Ausbau erfolgten zu 58% in Edelstahltanks, 24% in Betoneiern, 12% in Amphoren und zu 6% in Eichenfässern.

SPEISENEMPFEHLUNG: MIT WÜRZE UND STRUKTUR

Rotes Fleisch vom Grill, gegrilltes Gemüse, kräftig gewürzte Eintöpfe mit mediterranen Zutaten oder klassisch zu gereiftem Hartkäse.

