



Elyo Rosé

IGP MÉDITERRANÉE

Ein Rosé mit außergewöhnlicher Transparenz, Leuchtkraft und zarter Rosafärbung, warm und animierend, mit einer unglaublichen Spannung am Gaumen.

JAHRGANG	2024
REBSORTEN	88,5% Grenache 11,5% Syrah
ALKOHOL	13,5%
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
HALTBARKEIT	3 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	 

GESCHMACKSPROFIL *Der Glänzende*

Im Glas zeigt sich der Elyo Rosé in einem hellen Purpur mit lachsfarbenen Reflexen. In der Nase entfalten sich zarte Aromen von roten Früchten wie Kirsche und Himbeere, die mit exotischer Ananasfrucht und der feinen Würze von dezentem Rosmarin und schwarzen Oliven. Im Mund unterstreichen die gut eingebundene Frische und Frucht die Qualität und Ausgewogenheit dieses Weins. Seine cremig-sahnige Textur mit feiner Aromatik macht ihn zu einem wunderbaren Aperitif-Rosé und zu einem hervorragenden Speisenbegleiter.



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 gelesenen Trauben werden so schnell wie möglich über mehrere Stunden sorgfältig gepresst, um die Transparenz und Leuchtkraft dieses in Steingutamporen und Edeltanks vergorenen Weins zu fördern. Diese schonende Verarbeitung der Trauben und der Säfte sichert die schöne Fruchtigkeit und Ausgewogenheit des Weines. Die Säfte werden mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Nach über einem halben Jahr auf der Vollhefe, was dem Elyo Rosé eine vielschichtige Aromatik verleiht, sowie dem biologischen Säureabbau wird der Wein vorsichtig filtriert und auf die Flasche gefüllt.

SPEISENEMPFEHLUNG: RUND UND FRISCH

Ob in der Pfanne zubereitete mediterrane Fischgerichte, Spaghetti alle Vongole oder Ziegenfrischkäse: dieser feine Rosé ist der perfekte Begleiter für mediterrane Gerichte.

