



Eine lange Freundschaft und tiefe Liebe für Roséwein verbinden Alexandra Schmedes, langjährige, erfolgreiche Winzerin, und Armin Zogbaum, international bekannter Fotograf und Künstler. Diese geteilte Leidenschaft spiegelt sich in ihrem ersten gemeinsamen Roséwein, AVIENNE, wider.

Ein auf der Hochebene bei Toledo (Spanien) gelegener alter Garnacha-Weingarten, der zu Alexandras Weingut Más Que Vinos gehört, ist die Basis für diesen Wein: Geringe Erträge, eine ökologische und ausschließlich manuelle Bewirtschaftung der Reben sowie ein kontinentales Klima ermöglichen den Anbau hochwertigster Trauben. Die Weinlese findet Mitte September statt. Der im Saignée-Verfahren schonend gewonnene Most wird langsam und kühl in einem kleinen Tank vergoren und liegt bis zur Abfüllung im April auf der Feinhefe (sur lie).

AVIENNE zeichnet sich durch seinen hell leuchtenden Lachston aus. Das Bouquet ist gekennzeichnet von feinen Aromen kleiner wilder Erdbeeren, Hibiskus und etwas Zitrusfrucht. Am Gaumen ist der Wein frisch und fruchtig, der Geschmack geprägt von kleinen roten Beeren, gepaart mit Grapefruit und Weinbergpfirsich.

AVIENNE ist elegant, unaufdringlich und schmeichelnd, ernstzunehmend am Gaumen und angenehm kreidig im Abgang. Ein sehr gastronomischer Wein, gut ausgewogen, mit 12,5 % Alkohol, einem niedrigen pH-Wert und einer angenehm frischen Säure. Der Nachhall ist elegant und lang.

Alkoholgehalt: 12,5 %
Serviertemperatur: 8–10 °C
Trinkfenster: 2026–2030
Produktion: 6.000 Flaschen & 600 Magnum

Jeder AVIENNE-Jahrgang überzeugt den Wine Advocate
— der aktuelle Jahrgang 2024 mit 92 Punkten.



www.avienne-wine.com
alexandra.schmedes@avienne-wine.com armin.zogbaum@avienne-wine.com



AVIENNE

NATURALLY ROSÉ

www.avienne-wine.com

alexandra.schmedes@avienne-wine.com armin.zogbaum@avienne-wine.com