»Ventus« Tinto

Venta D´Aubert

»Ventus«, einer unserer beliebtesten Rotweine im Portfolio, ist so etwas wie eine Referenz in Sachen Preis-Genuß-Verhältnis. Der saftig satte Bio-Rotwein der »Venta d´Aubert« verbindet Kraft mit Finesse und läßt seine Muskeln in mundfüllend charmantem, samtig warmem Geschmackseindruck spielen. Seine Farbe funkelt rubinrot im Glas. In seinem Duft vermählen sich die Aromen von Amarenakirsche mit Preiselbeerkompott und einem Hauch Bitterschokolade. Dunkle Früchte, exotische Gewürze, balsamische Noten, Kakao, Schokolade, frischer Waldboden - für einen Wein dieser Preisklasse ein ungewöhnlicher komplexer und anspruchsvoller Auftritt. Der bestätigt sich im Mundgefühl in präsent noblen, reifen Gerbstoffen, die opulent und kraftvoll antreten, um dann wohltuend fein verwoben und fast leise am Gaumen auszuklingen.

31 % Cabernet Sauvignon, 26 % Garnacha Tinta, 21 % Merlot, 11 % Cabernet Franc, 7 % Monastrel, und 4% Syrah klingen wie eine wilde Mischung, doch die Rebsorten stehen genau so auf den diversen Parzellen des Betriebes. Sie fügen sich zu saftig griffiger Tanninfülle zusammen, die fest wirkt im Mundgefühl und an guten alten Bordeaux erinnert, ohne das abgegriffene Klischee zu zitieren. Da kann man sich ganz entspannt zurücklehnen und geniessen.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
SRR17202

K&U
www.weinhalle.de