



»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: 14,3 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

SRR16202



www.weinhalle.de