



2015 Ventus Bio

Venta d'Aubert

Produzent	Bodega Venta d'Aubert
Herkunft	Bajo Aragon, Spanien
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Monastrell
Flaschengrösse	150 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Dunkelrote bis violette Farbe. Sehr fruchtiger Auftakt mit Düften von Zwetschgen und frisch geschnittenem Gras. Im Gaumen sehr feingliedrig mit dem Geschmack von Zwetschgen-kompott. Insgesamt mit einer komplexen Struktur und mittellangem sehr angenehmen Ab-gang.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben für den Ventus werden etwas früher gelesen, als jene für den Dionus. Die Mai-schengärung dauert für den Ventus auch nur ca. 1 ? 2 Wochen beim Cabernet und beim Garnacha max. 1 Woche. Der Ventus wird für knapp 2 Jahre in überwiegend gebrauchten Barrique ausgebaut.

Passt zu

Paella mit Fleisch und Geflügel, Wild, Grilladen, Käse