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