



# 2014 Venta d´Aubert Blanco

**52 % Chardonnay , 41 % Viognier,  
7 % Garnacha blanca**

13,3% alc. , 6,9 g/l Gesamtsäure, 2,5 g/l Restzucker

Weinberge:

Chardonnay, Parz. 5,6,7 gepflanzt 1987

Garnacha Blanca, Parz. 20,21,22, gepflanzt ~1950

Viognier, Parz. 8,9,10 gepflanzt 1987

**Lesedatum: Anfang September 2014**

**Abfülldatum: 05.06.2015**

**Erzeugte Flaschen: 3.300 Fl. 75cl**

## **Weinausbau:**

Chardonnay und Garnacha Blanca in 100% neuen französischen Barriques für 9 Monate  
Viognier im Edelstahltank

„Ein schöner Jahrgang“ kann man über das Jahr 2014 bei uns berichten. Ausreichende Niederschläge im Frühjahr, ein ausgeglichener warmer, nicht zu heißer Sommer und eine weitgehend trockene Erntezeit, -zum Glück wurden wir meist von starken Gewittern in der Umgebung verschont, erbrachten einen Venta d´Aubert Blanco, wie wir ihn uns wünschen.

Die Lese begann zeitig Ende August und ging sehr schnell voran, um allzu hohe Alkoholgehalte und Säureverluste zu vermeiden. Auch dieses Jahr haben wir wieder einen Venta d´Aubert Blanco ganz nach unseren Wünschen ausbauen können, ausdrucksstark, charmant und finessenreich. Wir haben in zwei Chargen gelesen, bei dem ersten Teil haben wir mehr auf Frische und Säureerhaltung wert gelegt, den anderen Teil des Weinberges haben wir 2 Wochen später gelesen, um mehr Dichte und Komplexität zu erlangen. Dieser Teil wurde mit Spontanhefe vergoren, brauchte aber auch unsere ganze Geduld, weil er noch bis in den Mai 2015 hinein an ein paar Gramm Restzucker vergärte. Aber lange Gärdauern bringen, -mit etwas Risiko verbunden, immer sehr komplexe Weine.

Der Wein hat eine frische gelbliche Farbe mit wenigen grünen Reflexen. In der Nase erinnert er an Honigmelone, Veilchen und Holunderblüten. Im Gout wirkt er wie gewohnt belebend, elegant und für einen Weißwein sehr profund. Eine feine Aromatik in Verbindung mit Reneclauden, Aprikosen und Netz, bzw. Honigmelone bleibt sehr nachhaltig im Gaumen. Auch dieser Blanco 2014 wird sicherlich über einen Zeitraum von 8 Jahren sehr viel Trinkfreude bereiten.

Genießen Sie den Vd´A blanco 2014 am besten sehr gut gekühlt bei 6-8 °C.