



2009 Venta d´Aubert tinto

**48% Syrah, 28% Cabernet Sauvignon,
20% Cabernet Franc, 4% Merlot**
13,2% alc., 6 g/l Gesamtsäure, 0,5 g/l Restzucker

Weinberg:
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah gepflanzt 1987
Cabernet Franc gepflanzt 1999

Lesedatum: September 2009
Abfülldatum: 25.08.2014

Erzeugte Flaschen: 8.700 Fl. 75cl, 495 Fl. Magnum

Weinausbau:

3 Jahre in 25 % neuen und 75% 1-2 x gebrauchten überwiegend französischen Barriques

Im ausgezeichneten Jahrgang 2009 spielt bei unserem Venta d´Aubert tinto die Syrah Rebesorte die Hauptrolle. Syrah, eine im östlichen Spanien im nördlichen Mittelmeerraum, aufgrund der Nähe zu Frankreich, durchaus regional verbreitete Rebsorte, die hier beste Bedingungen findet.

Der Wein verbrachte gut 48 Monate in Barriquefässern, ist also durchaus in die Gran Reserva Stilistik einzuordnen.

Der Venta d´Aubert tinto 2009 hat beim Einschenken ins Glas eine intensive rubinrote Farbe. Beim Schnüffeln am Glas kommen gleich prägnante Anflüge der Syrah Traube hervor, wilde Aromen, Preiselbeere, Süßholz, Waldbeeren.

Im Gout empfindet man eine erfrischende Säure und Tannin Struktur, die dem Wein Lebendigkeit, Jugendlichkeit und Eleganz vermittelt. Auch im Gout finden sich Aromen nach Waldbeeren, Maulbeeren und Nüssen in Verbindung mit strukturgebendem Eichholtzannin im Hintergrund.

Der Wein wirkt aufgrund seines moderaten Alkoholgehalts von 13,2 %vol. eher elegant und filigran, hat keineswegs eine überbordende Fülle, eher eine feine nuancierte Erscheinung, die jedoch nachhaltig im Abgang bleibt.