



2010 Ventus

46% Cabernet Sauvignon, 32% Garnacha tinta, 8% Cabernet Franc, 7% Syrah, 8% Monastrel

Weinberg:
Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha tinta
gepflanzt 1987
Monastrel, Cabernet Franc
gepflanzt 2000

Lesedatum: September 2010

Abfülldatum: Sommer 2014

Erzeugte Flaschen: 36.000 Fl. 75cl, 1.500 Fl. Magnum

Weinausbau:

2 Jahre in gebrauchten überwiegend französischen und amerikanischen Barriques, kleiner Anteil nu rim Edeltank

Ziel des Ventus Cuvee soll sein, einen bekoemmlichen Rotwein, der eine satte Frucht und moderate feine Tanninstruktur zeigt, zu vinifizieren. Der 2010 er Jahrgang Ventus besticht wiederum wieder durch Feinfruchtigkeit, Vielschichtigkeit und Eleganz. Die Cuvéetierung enthaelt die prägenten Anteile Garnacha Tinta und Cabernet Sauvignon, Garnacha verleiht dem Ventus seinen Charme und „Trinkigkeit“. Der Cabernet Sauvignon Anteil bildet das Rückgrad, alle anderen Rebsorten tragen mit ihren kleineren Anteilen zur Vielschichtigkeit und Aromenvielfalt bei.

In der Nase erkennt man Aromatik an Wildkirschen, Erdbeeren, Süßholz, Karamel erinnernd, was sicherlich vom Garnacha tinta herrührt. Die rubinrote Farbe zeigt die 2,5 jährige Reife in gebrauchten Barriquefässern mit einem kleinen Garnacha Anteil, der nur im Stahltank ausgebaut wurde.

Die Trauben wurden vollreif per Hand gelesen, entrappt und für eine Woche auf der Maische vergoren. Diese etwas verkürzte Gärdauer und Macerationszeit bewirkt, dass bei der Gärung etwas mehr Frucht und weniger Tannine extrahiert werden. Nach 2-jähriger Ausbau- und Reifezeit in überwiegend gebrauchten französischen Barriquefässern erfolgte die Abfüllung.