



2011 Ventus

**31% Cabernet Sauvignon, 26% Garnacha tinta, 15% Syrah
10% Monastrel, 9% Cabernet Franc, 9% Merlot**

Weinberg:

Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha Tinta, Merlot
gepflanzt 1987
Monastrel, Cabernet Franc
gepflanzt 2000

Lesedatum: September 2011

Abfülldatum: Januar 2016

Erzeugte Flaschen: 23.000 Fl. 75cl, 1.000 Fl. Magnum

Weinausbau:

3 Jahre in 1-3 jährigen überwiegend französischen und amerikanischen Barriques, kleiner Anteil nur im Edelstahltank, Cuvée 1 Jahr im Edelstahl.

Der Wein ist eine Cuvée aus 31 % Cabernet Sauvignon, 26 % Garnacha tinta, 15% Syrah, 10 % Monastrel, 9% Cabernet Franc und 9% Merlot. Die Cuvétierung zugunsten eines prägenten Garnacha Tinta Anteils behalten wir bei, dadurch erhält Ventus seinen Charme und seine „Trinkigkeit“. Cabernet Sauvignon bildet das Rückgrad, alle anderen Rebsorten tragen mit ihren kleineren Anteilen zur Vielschichtigkeit und Aromenvielfalt bei. 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 3-jähriger Ausbau- und Reifezeit in überwiegend gebrauchten französischen Barriquefässern erfolgte die Abfüllung. In der Nase ist Ventus 2011 ausdrucksstärker als sein Vorgänger, er zeigt in der Nase prägende Aromatik, die an Amarenakirschen, Süßholz, Karamel, Tabak und etwas Leder erinnert. Im Gout findet sich etwas dunkle Beerenfrucht, Marzipan, eine griffige Struktur; alles in allem eine angenehme satte Fülle. Die purpurrote Farbe deutet auf die Reife in Barriquefässern hin, die Cuvée wurde mit einem kleinen Garnacha Anteil, der im Stahltank ausgebaut wurde, ergänzt. Wie immer bekommt man ein „Maul voll Wein“, eine satte, weiche Mundfülle und einen nachhaltigen Abgang am Gaumen.

Stefan Dorst 03.06.2016