Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,65

0,75l
SRR16219

Cabernet Sauvignon

Venta D´Aubert

Ein dunkelwürziger, gerbstoffbeladener Cabernet Sauvignonaus dem Hochland von Aragon, im Hinterland des weltberühmten Priorat. Neben den bekannten Cuvées bringt Weinmacher Stefan Dorst in entsprechend guten Jahrgängen auch reinsortige Weine auf den Markt. 2016 war, wie schon 2012, ein großes Jahr für die Rebsorte Cabernet Sauvignon, die man in dieser Qualität in Spanien nicht oft findet. Ein rares Vergnügen, denn aus den vielen Fässern wählte die Mannschaft der Venta d´Aubert schließlich nur neun aus, die abgefüllt wurden. 1500 Flaschen und rund 200 Magnumflaschen gibt es von diesem großen Cabernet.

In warmen Jahren wie 2016 fällt der Wein besonders muskulös und komplex in der Gerbstoffstruktur aus. Sie verleiht dem Wein potente Größe in eindrucksvoll den Mund auskleidendem Volumen. Ein Musterbeispiel für die Rebsorte Cabernet Sauvignon. Dessen Reben wurden vor 30 Jahren gepflanzt. Die Ernte erfolgt sorgfältig von Hand in kleine 18-kg-Kisten. Die Trauben werden schonend entrappt und vergoren nach dem Keltern spontan 4 Wochen in Eichentanks. Milchsäuregärung und Ausbau über 30 Monate ihinweg n neuen und gebrauchten französischen Barriques.

Im Mund wirken seine Gerbstoffe enorm dicht in samtiger Präsenz. Sie wirken weder schwer noch sättigend, trotz des nicht sparsamen Alkohols, den der Wein in einem warmen Jahr wie 2016 auf die Waage bringt. Das lange Reifelager auf der Feinhefe in den Barriques sorgt für feine Kaffee- und Vanillenoten im Duft, zart, unaufdringlich und elegant. Auf der Zunge aber kann der noch immer sehr junge Wein dann vor Saft und Kraft kaum laufen; er wirkt enorm konzentriert, substantiell und intensiv, entspricht nicht den üblichen Cabernet-Banal-Klischees, sondern wagt kräuterwürzig kühle Eigenart in warmer, dichter Hülle. Wir empfehlen ihn unbedingt ein paar Stunden zu dekantieren und bei 16 bis 18°C zu servieren. Dürfte sich über die kommenden zehn bis fünf zehn Jahre zu kraftvoller Potenz entwickeln.

K&U
www.weinhalle.de