PLOZZA
wine-group

2016 Cabernet Sauvignon Bio

Venta d'Aubert

Produzent	**Bodega Venta d'Aubert**
Herkunft	**Bajo Aragon, Spanien**
Traubensorten	**Cabernet Sauvignon**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
In der Nase erwartet einem ein Duft, der an Johannisbeere, Minze und etwas Bitterschokolade erinnert. Nach einiger Zeit im Glas verfeinern und intensivieren sich diese Aromen noch deutlich, sie steigen fast wie ätherische Öle fein in die Nase. Auf die Zunge kommt sehr konzentrierte Cabernet Sauvignon Frucht, Cassis, Pfefferminze etwas Marzipan, sehr dicht, fordernd und dabei gleichzeitig sehr frisch, was für einen Wein diesen Kalibers eher ungewöhnlich ist.

Vinifikation und Ausbau
Die besten Trauben der inzwischen über 20 Jahre alten Weinberge werden sehr sorgfältig per Hand gelesen und 4 Wochen im Holzbottich vergoren. Den Jungwein in neue Barriquefässer gegeben. Der Wein reift 30 Monate in Barriquen aus französischer Eiche.

Passt zu
Rind-, Lamm- und Wildfleisch, Halbhart- und Hartkäse