



2008 Cabernet Sauvignon

100% Cabernet Sauvignon

13,6 % vol. alc., 0,6 g/l Restzucker, 5,5 g/l Gesamtsäure

Weinberg:

Cabernet Sauvignon gepflanzt 1987

Lesedatum: Oktober 2008

Abfülldatum: 08.09.2011

Erzeugte Flaschen: 2'000 Fl. 75cl

Weinausbau:

2,5 Jahre in 80 % neuen und 20% 1-2 x gebrauchten überwiegend französischen

Sie sind auf der Pirsch nach einem Cabernet Sauvignon? Hier haben Sie ein Prachtexemplar vor sich!

Ich muß eigentlich nicht nochmals betonen, dass wir für unsere Monovarietal Linie auf der Venta d'Aubert die besten Trauben unserer inzwischen über 20 Jahre alten Weinberge aussuchen, diese sehr sorgfältig per Hand lesen, in 18 kg Kisten zur Bodega transportieren, entrappt für 4 Wochen im Holzbottich vergären, den Jungwein in neue Barriquefässer geben, die malolaktische Gärung darin abläuft und der Wein für 30 Monate darin reift, bevor der Cabernet Sauvignon die ausgesuchten besten 8 Fässer verlässt, im Tank dann bei einer Eiklarschönung seine Verfeinerung erhält, um dann sorgfältigst am Donnerstag, den 08.09.2011 in 2000 Flaschen à 75cl gefüllt zu werden.

Erstaunlicherweise bringen bei uns eher die leicht kühleren Jahrgänge wie 2004 und 2008 eine Cabernet Sauvignon Monovarietal Qualität, aber vielleicht bevorzugen wir ja gerade die Frische und fordernde Eleganz, eingebettet in komplexe Umgebung, die wir anderen molligeren Jahrgängen vorziehen, Cabernet Sauvignon in Reinkultur!

Genießen Sie den Venta d'Aubert Cabernet Sauvignon 2008 am besten bei 16 -18 °C. Ein paar Stunden in der Karaffe knackt die Schale und eröffnet einem das volle Aromenspektrum! Dieser Cabernet Sauvignon schmeckt jetzt schon, aber auch noch in 15 Jahren.

Stefan Dorst, 10.09.2011