



"RÉSERVE DE GEORGES" AOP CABARDÈS (CABERNET SAUVIGNON, SYRAH)

Maison Ventenac, Languedoc

2021



Reife dunkle Frucht, frische Würze. Geschmeidige Gerbstoffe und integriertes Holz.

Die Trauben des "Réserve de Georges" stammen von einem steilen, steinigen und kalkreichen Hügel in Ventenac-Cabardès. Der Wein besteht aus 40% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon und 20% Merlot, die für 12 Monaten in Eichenfässern und dann für weitere 6 Monate im Zement reifen. Daraus resultiert ein kraftvoller und zugleich geschmeidiger Wein mit präsenter, gut integrierter Gerbstoff- und Säurestruktur. Der Ausbau im Holz ist gut integriert und der Wein verbindet elegant die Fruchtreife mit einer kühlen und frischen Würze.

Land / Region:	Frankreich / Languedoc-Roussillon
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Alkohol in %:	13
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO in Umstellung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Pilzrisotto, Grillabend, Ratatouille



MAISON VENTENAC

Unweit der malerischen Festungsstadt Carcassonne bewirtschaften Stephanie & Olivier Ramé in Ventenac-Cabardès ihre Rebberge bereits in dritter Generation. Sie orientieren sich an biologischen Prinzipien und legen grossen Wert auf die Natur und setzen ihr kalkreiches Terroir und die Sortenvielfalt der Region gekonnt ein.

Im Herzen der Appellation Cabardès im Languedoc lehnen sich die Weinberg des Maison Ventenac an den Montagne Noire. Es kreuzen sich hier die ozeanischen und mediterranen Winde. So ist die Appellation Cabardès die einzige Appellation des Languedocs, die mit mindestens 40% atlantischen Rebsorten (Cabernet, Merlot) und 40% mediterranen Rebsorten (Syrah, Grenache) bestückt sein muss. Neben diesen Rebsorten weist die Region eine Vielzahl weiterer Traubensorten auf, die aber durch die Richtlinien der Appellation Cabardès meistens in den Hintergrund treten und in Cuvées verschnitten werden. Stephanie und Olivier wollen sich aber durch die Appellation nicht einschränken lassen. Sie spielen raffiniert mit den unterschiedlichen Traubensorten und füllen die Weine oftmals ohne die Bestimmungen der Appellation ab. So können sie die Zusammensetzung der Trauben frei wählen und auch ausdrucksstarke, reinsortige Weine unter der IGP Pays d'Oc in die Flasche bringen.