



ROSÉ "AURE" IGP PAYS D'OC

Maison Ventenac, Languedoc

2023



Reife Erdbeeren und Himbeeren, frisch und harmonisch mit zurückhaltender, eingebundener Säure.

Der Rosé "Aure" des Maison Ventenac besteht aus 70% Cabernet Sauvignon und 30% Grenache, die auf den kalkhaltigen Böden von Venteneac-Cabardès wachsen. Seine Rebberge bewirtschaftet er stets ökologisch nachhaltig und auch auf die Flaschenkapseln verzichtet er ganz. Um die Fruchtfrische beizubehalten, werden die Trauben vollständig entrappt und dann bei 18 Grad im Stahltank vergärt und ausgebaut.

Land / Region:	Frankreich / Languedoc-Roussillon
Farbe:	rot
Traubensorte:	Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso, Cabernet Sauvignon
Alkohol in %:	12
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Apéro am Wasser, Jungsalat, grillierte Lachsforelle



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.