



Hinweise zur Verkostung im Weingut Château Vent d'Autan

seit 1991 nach der biologisch-dynamischen Methode bewirtschaftet.

Verkostungen sind eine besondere Reise mit Empfindungen, die man nur mit eigenen Worten auszudrücken vermag. Dazu ist zuerst einmal Ruhe erforderlich, um die Konzentration zu fördern. Verkostungen finden am sinnvollsten kurz vor dem Essen statt, da das Hungergefühl das Geschmacksempfinden steigert. Bei der Verkostung ist das Glas das wichtigste Werkzeug, das höchstens zu einem Drittel gefüllt werden sollte. Durch häufiges Verkosten wird ein Gedächtnis für Düfte gebildet.

Das Aussehen : (Schattierungen, Farbe, Klarheit, Brillanz, Öligkeit)

Zu Beginn der Verkostung wird der Wein begutachtet. Dabei soll das Weinglas ausschließlich am Stiel, von sich entfernt und leicht geneigt, gehalten werden. Zur Beurteilung der Farbe bietet Tageslicht die besten Voraussetzungen. Die Farbschattierungen lassen sich gut vor weißem Hintergrund feststellen. Die Reinheit des Weines tritt am besten bei Kunstlicht hervor. Um die Viskosität beurteilen zu können, schwenken Sie den Wein im Glas und beobachten Sie, wie er am Glasrand verläuft. Farbintensität und Aroma sind eng miteinander verbunden. Bei der Farbintensität spielen folgende Faktoren eine Rolle : der Boden, das Klima, die Rebsorte und der Ausbau im Keller. Der Wein von **Château Vent d'Autan** weist beim Coteaux du Quercy ein tiefes, fast schwarzes Rot aus; beim Cahors dagegen eine leichte Lilatönung. Da Wein ein lebendiges, von Hand gemachtes Produkt ist, können Trübungen auftreten. Depot im Wein ist kein Mangel, sondern das Zeichen dafür, das der Wein vor dem Abfüllen so wenig wie möglich behandelt wurde, was bei biologisch und bio-dynamisch hergestellten Weinen im allgemeinen der Fall ist. Weine mit hohem Zucker- oder Alkoholgehalt haften besser am Glas und gleiten danach in Tränenform herab.

Die Nase : (Aromenvielfalt)

Riechen Sie gleich nach dem einschenken ins Glas. Dann schwenken Sie den Wein im Glas um ihn zu belüften. Atmen Sie jetzt die durch das Schwenken freigesetzten Düfte ein. Schwenken Sie den Wein erneut im Glas, um die Oberfläche zu vergrößern und riechen Sie noch einmal. Beim Rotwein sind rote Fruchtaromen vorherrschend. Die Rotweine von **Château Vent d'Autan** erinnern an reife Trauben, an Gewürze wie Lakritz, Leder, Brombeere, Kirschen und Veilchen. Im spät gelesenen Weißwein finden sich Honig, Linde und Apfel wieder. Der Duft eines Weines wird vom Boden, der Rebsorte und dem Ausbau im Keller bestimmt.

Der Geschmack : (Zu Beginn, im Mund, Struktur, Abgang, Ergebnis)

Der Geschmack eines Weines verändert sich mit der Temperatur (ideal für Rotweine sind 17/ 18 °C, für Spätlesen kälter, jedoch nicht eiskalt) Das nochmalige Ausatmen durch die Nase nach dem Trinken erleichtert die Wahrnehmung von Düften und Aromen. Mit Wein als Getränk sind viele Empfindungen und persönliche Erinnerungen verbunden. Im allgemeinen verschließt der Wein seine Aromenvielfalt Anfang Juni zu Beginn der Blüte und öffnet sich erneut im Juli. Wein ist ein lebendiges Produkt, das dem Einfluss des Vegetationszyklus der Rebe unterliegt (z.B. kommt er leicht in Gärung, wenn die Säfte in der Pflanze steigen.). Im Wein findet sich die Erinnerung an die vergangene Vegetationsperiode wieder und beim altern unterliegt der den Mondphasen und verschiedenen Temperaturschwankungen. **Château Vent d'Autan** produziert biologisch-dynamische Weine mit großer Ausdruckskraft, die durch den Boden und die Anbaumethode geprägt sind. Die Rotweine sind charakteristisch und durch ihre Struktur (Tannine, Säure) geeignet zu altern und sich weiter zu entwickeln. Der Weißwein wird aus edelsüßen Trauben der Sorte Mauzac hergestellt.

Allgemeine Informationen :

Château Vent d'Autan unterhält 3,5 Hektar und stellt sowohl einen Cahors AOC, einen Coteaux du Quercy AOVDQS, einen Rosé „L'Agace Pissette“ wie eine süße weiße Spätlese „Vendange de Novembre“ her. Das gesamte Weingut wird biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Der Ertrag beläuft sich beim Weißwein auf 10 – 12 hl/ ha und auf 35 – 48 hl/ ha für den Rotwein. Der Wein wird mit eigener Abfüllmaschine im Weingut auf Flaschen gezogen. Geerntet wird je zur Hälfte maschinell und von Hand. Die Vinifikation kommt ohne Zugabe von Reinzuchthefen und Aufzuckerung aus. Die Reifung erfolgt in Holzfudern, Barriques und Stahltanks. Die durchschnittliche Zugabe von SO₂ beläuft sich für den Rotwein auf 20 mg/ l und 33 mg/ l für den Weißwein.

Wenn man die verschiedenen Regionen von Frankreich bereist, schätzt man sich glücklich, seinen Wein direkt in einem Weingut erwerben zu können. Dazu sind Sie auf Château Vent d'Autan in einer ruhigen und informativen Umgebung herzlich eingeladen. Zögern Sie nicht uns zu besuchen, unseren Wein zu verkosten und uns bei der Arbeit zuzusehen. Sie sind jeden Tag – auch am Wochenende – nach vorheriger telefonischer Anmeldung herzlich willkommen unter der Tel.Nr. : 33(0) 5 65 31 96 75. Dienstags geschlossen. *Alkoholkonsum gefährdet die Gesundheit.*