

Bezeichnung:	Venus
Sorte:	50% ME 50% BF
Jahrgang:	2009
Riede:	Birzipf, Kräften
Bodentyp:	Kalkhaltiger Tschernosem
Alter der Rebstöcke:	13, 8 Jahre
Ertrag:	zwischen 0,6 bis 1,6 kg / Stock
Ernte:	25. September und 5. Oktober 2009
Maischestandzeit:	21 und 25 Tage
Flaschenfüllung:	Anfang Februar 2012
Alkohol:	12,6 %vol.
Säure:	5,6 ‰
Restzucker:	1,0 g/L
Ausbau:	Die Maische wurde Fußgestampft um die feinen Tannine besser zur Geltung zu bringen. 28 Monate Lagerung in französischen Barriques
Beschreibung:	Fein würzige dichte Cuvée mit saftigen und weichen Tanninen
Speiseempfehlung:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte, Speise und Wein getrennt voneinander genießen.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Die Venus erhielt ihren Namen durch das Bild von Sandro Botticelli („Geburt der Venus“ 1485). Diese römische „Schaumgeborene“ wird von den Westwinden ans Ufer geweht. Auch bei der stürmisch – schäumenden Gärung wird aus Most Wein und die Geburt ist vollbracht. Es stürmt in Carnuntum nicht nur bei der Gärung in den Kellern, nein auch während der Vegetationszeit ist der Wind ein fast ständiger Begleiter. Die Schaumgeborene wird in einer Muschel (Zeichen für Leben) stehend an Land gespült, um dort von der Blumengöttin Flora in einem purpurnen Umhang in Empfang genommen zu werden. Die in sich ruhende, aber dennoch bewegt wirkende Venus mit ihren flatternden Haaren, verleiht dem Bild eine heitere Gelassenheit. Genau das soll auch der Wein versinnbildlichen: Langlebigkeit, Purpur, Aromavielfalt, ein in sich ruhender Wein, der trotzdem eine heitere Gelassenheit ausstrahlt. Ein schöner und interessanter Wein, das ist die Venus.