



### Cauro Ventum

Bodegas Saura

**Anbaugebiet:** Spanien / Bullas DO

**Rebsorte(n):** Garnacha

**Ausbau / Herstellung:** Der Wein wurde in Kalksteintanks und anschliessend Eichenfässern ausgebaut.

**Charakteristik:** Im Glas zeigt sich eine attraktive, rubinrote Farbe. Der Wein präsentiert sich frisch, mit Aromen von roten Beeren kombiniert mit Extrakten von Balsamico, Rosmarin, Thymian und Kiefer. Im Gaumen ist der Wein frisch und leicht und bringt eine tolle Struktur und Dichte mit sich. Der Abgang ist vollmundig mit einer angenehmen Länge. Ein geradliniger, aromatischer Wein, der viel Freude bereitet.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Der Wein ist ein toller Begleiter zu verschiedenen Speisen. Im Speziellen passt er zu Auflaufgerichten, Tapas und Käse.

### Monastrell & Garnacha aus unberührter Natur – Bodegas Saura

Die Bodegas Saura befindet sich in der Gemeinde Caravaca de La Cruz in der Region Murcia. Die Weinberge sind terrassenförmig angelegt und liegen am Fuße der Sierra de las Cabras. Es handelt sich um einen vollkommen natürlichen Ort, umgeben von mediterraner Fauna und Vegetation in ihrer wildesten Form. Das Anwesen erstreckt sich über etwa 500 Hektaren Wald. Auf insgesamt 15 Hektar Rebfläche werden die Rebsorten Monastrell und Garnacha angebaut. Javier Saura setzt im Weinbau auf traditionelle bzw. biologische Methoden und legt großen Wert auf den Einklang mit der Natur. Die Weinberge sind nur mit dem Jeep oder zu Pferd erreichbar.

