

## Vertente Bee

### Geschmack |

In Zusammenarbeit mit dem britischen Street Art Künstler Louis Masai - der in mehreren globalen Initiativen auf vom Aussterben bedrohte Tierarten hinweist - entwickelten Dirk van der Niepoort und sein Team das Projekt VERTENTE BEE im Rahmen von The Art of Beeing. Der Wein selbst stammt aus nachhaltigem Anbau ausgewählter Weinbergslagen. Das Etikett zeigt ein sehr auffälliges Werk von Louis Masai: eine Gruppe von Wildbienen, die sich zu einem Herz formieren. Zu jeder Flasche VERTENTE BEE wird ein Säckchen mit Pflanzensamen mitgeliefert, die in einem Blumentopf, am Balkon oder im Garten in die Erde gelegt werden können. Eine fröhliche Mischung von Pflanzen wie Phacelia - die gerne auch als Bienenfreund genannt wird -, Kleeblatt, Mais und Dill wird innerhalb kurzer Zeit heranwachsen und einen attraktiven Ort für den Besuch und das Überleben der Waldbienen darstellen. The Art of Beeing: Eine kleine Initiative, die Großes bewirken kann ... Der Wein besticht durch eine helle rubinrote Farbe, Noten von schwarzem Pfeffer und Aromen roter Beeren, schwarzer Pflaumen, Kirschen, mineralische Noten. Am Gaumen elegant und fein, mit feiner Struktur und gut integrierten weichen Tanninen; langer, nachhaltiger Abgang; ein charaktvoller Wein mit großem Reifepotenzial.

### Rebsorten |

Andere  
Rufete  
Tamarez  
Tinta Amarela  
Touriga Franca

### Fassreife |

22 Monate Barriques aus französischer Eiche

### Analysedaten |

Alkohol: 12,20 % | Säure: 5,10 g/l |  
Restzucker: < 1.00 g/l

### Passt zu ... |

Fisch: Blaufisch (Blaubarsch), Lachs  
Fleisch: Hase

