2019
CABERNET SAUVIGNON ROTWEIN TROCKEN



VINIFIKATION
Die Trauben wurden nach einer sorgfältigen Handlese in traditioneller, offener Maischegärung vergoren. Nach langer Reife über 2 Jahre hinweg in größtenteils neuen Barriques aus französischem Eichenholz erfolgte die Abfüllung mit anschließender Flaschenreifung in unserem Keller. dennoch empfiehlt es sich den Cabernet Sauvignon noch ein wenig zu lagern, damit sich der Einfluß des Barriques in feinster Weise in den Wein integrieren kann. Um das Reifepotential vollends auszuschöpfen sollten man unsere Cabernets erst 7 bis acht 8 Jahre nach der Ernte angehen, sofern es - und hier sprechen wir aus eigener Erfahrung - die Ungeduld und Neugier zulässt. Abfüllung am 14 Juni 2022.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Als junger Wein oft von vegetativen Aromen (grüne Bohnen, trocknendem Heu) geprägt. Nur die Reife im Barrique und eine folgende Flaschenlagerung vermag die Ungestümheit zu bändigen und machen den Cabernet weltweit zu den anerkannten Spitzengewächsen. Der Duft erinnert an rote Johannisbeeren, Brombeere und Kokos am Gaumen eingelegte Wildkirschen mit fester und kraftvoller Tanninstruktur. Aber auch eine dezente, besonders jungen Cabernets eigene Paprikanote findet sich im Bouquet. Die Flaschenreife wird die feinwürzige, pfeffrige Art noch "wandeln",die vom Holz noch etwas verdeckten Aromen von schwarzer Johannisbeere und Schattenmorellen werden sich stärker ausprägen. Ein kraftvoller und warmer Vertrteter mit besten Reifepotenzial !!

TRINKEMPFEHLUNG
zu Wild- und Schmorgerichten, kräftigen Hartkäse, nach entspechender Flaschenreife reicht auch ein gutes Buch !

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Die weltweit meistangebaute Rotweinsorte wird bei uns seit 1991 angebaut. Ursprünglich in wärmeren Klimaten zuhause, erfordert der Cabernet Sauvignon ein vielfaches mehr Weinbergsarbeit, als die meisten der in der Pfalz angebauten Rebsorten. Dieses "Mehr" wird jedoch mit einem Wein entlohnt, der mit seinen charakteristischen Aromen nach schwarzer Johannisbeere und eingelegten Wildkirschen und den feinstrukturierten Tanninen wohl mit die elegantesten und zugleich mächtigsten Rotweine der Welt stellt.

PREISLISTEN-NR.
4

REBSORTE
Cabernet Sauvignon Rotwein

KLASSIFIKATION
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
14,0 % vol

SÄURE
5,3 g/l

RESTSÜSSE
1,7 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
26,5 g/l

ABFÜLLDATUM
14. Juni 2022

A.P.NR
516035903722

EAN
0705632384411

EAN-VERPACKUNG
0705632384428

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt
Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt
Erstelldatum 28.03.2024 14:30:12