



2011 CABERNET SAUVIGNON ROTWEIN TROCKEN



VINIFIKATION

Die Trauben wurden nach ihrer Handlese in traditioneller, offener Maischegärung vergoren. Nach langer Reife 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 feinsten Weise in den Wein integrieren kann. Um sein Reifepotential vollends auszuschöpfen sollten Sie 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 23.07.2014.

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 feiwürzige, pfeffrige Art noch "wandeln", die vom Holz noch etwas verdeckten Aromen von schwarzer Johannisbeere und Schattenmorellen werden sich stärker ausprägen. Ein kraftvoller und warmer Vertreter mit besten Reifepotenzial !!

TRINKEMPFEHLUNG

zu Wild- und Schmorgerichten, kräftigen Hartkäse, nach entsprechender 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 Weinbergarbeit, 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

13,5 % vol

SÄURE

5,3 g/l

RESTSÜSSE

1,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

29,1 g/l

ABFÜLLDATUM

23. Juli 2014

A.P.NR

516035904814

EAN

0705632384411

EAN-VERPACKUNG

0705632384428

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

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 26.04.2024 11:42:41