



2018

Cabernet Blanc trocken

VDP.GUTSWEIN

Weingut:

22 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

Rebsorte:

Cabernet Blanc wurde 1991 von dem Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner in der Pfalz gezüchtet und von Volker Freytag selektioniert. Sie ist eine interspezifische Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern, die pilzwiderstandsfähig sind. Lt. Jancis Robison: "...possibly a Cabernet Sauvignon x (Silvaner x (Riesling x Vitis vinifera) x (JS 12471 x Chancellor) **complex hybrid**..." [aus Jancis Robinson: Wine grapes, Penuin 2012, S. 148]

Lese, Gärung, Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 89°Oe. Kaltmazeration mit Trockeneis bei 6 Stunden Maischestandzeit, temperaturgeregelter Vergärung mit Reinzuchthefen im Edelstahlgebäude. Lagerung im Edelstahl auf der Feinhefe bis zur Füllung im März 2019.

Analyse:

Alkohol:	12.5 % vol
Restzucker:	5.6 g/l
Gesamtsäure:	5.9 g/l

Charakteristik:

Die blumige Nase ist geprägt von Aromen grüner Paprika, grüner Bohne und frisch geschnittenem Gras. Neben den überwiegend vegetabilen Noten, zeigen sich auch zarte Düfte von Stachelbeere und Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt der Cabernet Blanc eine tolle Präsenz, die etwas an Sauvignon Blanc erinnert, jedoch grüner und lauter wirkt. Insgesamt ein frischer und lebhafter Weißwein und ein wunderbarer Begleiter zu Spargelgerichten, Pasta mit würzig-cremiger Gorgonzola-Sauce oder asiatischen Speisen.