



2019  
*Cabernet Blanc*  
*trocken*  
VDP.GUTSWEIN



### *Weingut:*

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

### *Rebsorte / Boden:*

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, Penguïn 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 2020.

### *Analyse:*

Alkohol: 12.5 % vol  
Restzucker: 4.4 g/l  
Gesamtsäure: 6.4 g/l

### *Charakteristik:*

Die blumige Nase ist geprägt von kräuterigen Aromen 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. Insgesamt ein frischer und lebhafter Weißwein mit moderaten Säure.

### *Empfehlung:*

Ein wunderbarer Begleiter zu Spargelgerichten, Pasta mit würzig-cremiger Gorgonzola-Sauce oder asiatischen Speisen.