



2020  
*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 Robinson: „...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 91°Oe. Kaltmazeration mit Trockeneis bei 6 Stunden Maischestandzeit, temperaturgeregelter Vergärung mit Reinzuchthefen im Edelstahlgebäude. Lagerung im Edelstahl auf der Feinhefe bis zur Füllung im Februar 2021.

### *Analyse:*

Alkohol: 12.5 % vol  
Restzucker: 7.2 g/l  
Gesamtsäure: 6.8 g/l

### *Charakteristik:*

Während der Geruch geprägt ist von vegetabilen Noten wie frisch gemähtem Gras und grünen Bohnen, zeigt sich der Wein im Geschmack wesentlich exotischer. Hier brillieren Aromen, die an Passionsfrucht und gelbe Kiwi erinnern. Trotz der moderaten Säure beweist sich der Cabernet Blanc als sehr frischer und lebhafter Weißwein. Ein besonderer Speisebegleiter!

### *Empfehlung:*

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