



2021
*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 gegenüber den Mehlaupilzen 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, Penuin 2012, S. 148]

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 82°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 2022.

Analyse:

Alkohol: 12.5 % vol

Restzucker: 5.3 g/l

Gesamtsäure: 6.5 g/l

Charakteristik:

Während der Geruch geprägt ist von vegetabilen grünen Noten wie frisch gemähten Bergkräutern und grüner Paprika, zeigt sich der Wein im Geschmack exotischer. Hier brillieren Aromen, die an Passionsfrucht und gelbe Kiwi erinnern. Trotz der eleganten Säure zeigt sich der Cabernet Blanc als sehr frischer und lebhafter Weißwein.

Empfehlung:

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