



2022  
*Cabernet Blanc*  
*trocken*  
VDP.GUTSWEIN



*Weingut:*

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Unser traditioneller Schwerpunkt liegt in der Erzeugung hochwertiger, terroirgeprägter Rieslinge.

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:*

Selektive Handlese. Kaltmazeration mit Trockeneis bei 6 Stunden Maischestandzeit, temperaturgeregelte Vergärung mit Reinzuchthefen im Edelstahlgebäude. Lagerung im Edelstahl auf der Feinhefe bis zur Füllung Ende Februar 2023.

*Analyse:*

Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 4,4 g/l  
Gesamtsäure: 7,0 g/l

*Charakteristik:*

In der Farbe zeigt der Cabernet Blanc ein Goldgelb mit grünen Reflexen. Während der Geruch geprägt ist von vegetativen 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. Die elegant eingebundene Säure verleiht dem Cabernet Blanc eine herrliche Frische und bereitet großen Trinkgenuss.

*Empfehlung:*

Ein hervorragender Begleiter zu Spargelgerichten mit würziger Hollandaise Soße oder zu asiatischen Speisen.

[www.georg-mosbacher.de](http://www.georg-mosbacher.de)