



2024
Cabernet Blanc
trocken
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter 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 Mehltreupilzen 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, Penguin 2012, S. 148]

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese. Maischestandzeit, temperaturgeregelte Vergärung im Edelstahlgebäude. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung Ende Februar 2025.

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol
Restzucker: 2,7 g/l
Gesamtsäure: 6,0 g/l

Charakteristik:

Goldgelb im Glas. Geruch nach Quitte, Gartenkräutern und attraktiven würzig-grünen Noten. Am Gaumen treten florale Noten auf. Elegant eingebundene Säure, etwas Schmelz, schlank und spannend. Ein Wein, der die Qualität und die Zukunftsfähigkeit der PIWI-Rebsorten unterstreicht, macht in Zukunft auch noch Laune.

Empfehlung:



Ein hervorragender Begleiter zu Spargelgerichten, Salaten oder zu asiatischen Speisen.