

Genuss- Freude- Leidenschaft
bieten- bereiten- beinhalten



Bezeichnung: **Cabernet Sauvignon 2011**

Sorte:
Cabernet Sauvignon

Jahrgang:
2011

Riede:
Queresäcker

Boden:
Lehm

Ernte:
September 2011

Lagerung:
Stahltank

Abfülldatum:
September 2013

Flaschenanzahl:
660

**Genuss- Freude- Leidenschaft
bieten- bereiten- beinhalten**

Beschreibung:

Der Cabernet Sauvignon besitzt reinsortig eine Eigenart bzw. einen besonderen Charakter, wobei die Intensität der Charakteristika durch den Einfluss der Böden, des Klimas und der Vinifizierung variiert.

Cabernet Sauvignon ist eine natürliche Kreuzung der Sorten Cabernet Franc × Sauvignon Blanc.

Es wird häufig behauptet (wahrscheinlich fälschlicherweise), der Cabernet Sauvignon sei in Frankreich bereits im Jahre 1635 urkundlich erwähnt. Sein Synonym „Vidure“ hat seine Wurzeln im lokalen Dialekt und heißt übersetzt hartes Holz (siehe auch in französisch : vigne dure), eine Bezeichnung, die die Rebsorte mit dem Carmenère teilt. Der Cabernet Sauvignon verfügt über einen aufrechten und kräftigen Wuchs. Sie treibt spät aus und entgeht daher meist den Frühjahrsfrösten.

Wiedererkennungsmerkmale des Cabernet Sauvignons sind der Traubengeruch von schwarzen Johannisbeeren (Cassis), der zum Teil im Bukett auch von Zedernholz begleitet wird sowie die tiefdunkle Farbe der Weine. Darüber hinaus weisen die Weine immer einen konzentrierten Fruchtgeschmack mit einem tragenden Gerüst von Tanninen und Säuren auf.

In seiner Jugend ist der Wein aus der Cabernet-Sauvignon-Rebe fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit kräftiger „Nase“. Ein guter Cabernet-Sauvignon verwöhnt im Laufe seiner Reifung zunehmend mit feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, oft auch an Lakritze erinnernd und grüne Paprika.