

2016 Cabernet Dorsa Rotwein QbA trocken



Als wir im Jahr 2000 ein kleines Stück Rebland mit Cabernet Dorsa Reben bestockt haben, befand sich diese noch junge, aber für uns sehr vielversprechende rote Rebsorte im Versuchsanbau. Ende 2003 erteilte das deutsche Bundessortenamt dann den Sortenschutz und die Zulassung für diese in Weinsberg 1971 von den Herren Schleip und Hill vorgestellte Kreuzung aus Blaufränkisch und Dornfelder. Heute zeigt sich, dass das Vertrauen, das wir in den Cabernet Dorsa gesetzt haben, vorausschauend und zukunftsweisend war.

Bei dieser spät reifenden Sorte zeit sich einmal mehr, dass der Lohn für eine innetsive und naturnahe Arbeitsweise in dem enormen Aromenpotential, der hohen Dichte und dem besonderen Extraktreichtum der Trauben liegt. Tauchen Sie also ein in die dunkle Vielfalt und den vollen Geschmack dieses Rotweins. Vordringlich variieren wunderschöne Kirscharomen mit charakteristischen Nuancen von wilder Brombeere. Während sich waldfruchtige Akzente konkretisieren, leitet ein Hauch von Vanille zu den kräftigen, im klassischen Holzfass gereiften Tanninen über. Der Charakter unseres Cabernet Dorsas vereint den fruchtig, traditionellen und den gerbstoffbetonten internationalen Typ in einem grandiosen südpfälzischen Rotwein. Körperreich, ausgewogen und harmonisch schmiegt er sich lange an ihren Gaumen.

Seinen Charme versprüht er besonders eindrucksvoll im Beisein von saftigen Steaks und Roastbeef. Neben Rind passt er gut zu Wildgerichten in allen Variationen. Und zu Lamm in Kombination mit Ratatouille ist er fast unschlagbar.

veredelt

Trinktemperatur	16 - 18 °C
Alkohol	13,5 %vol
Restsüße	1,2 g/l
Säure	4,6 g/l
Art.-Nr.	n° 7
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfit