

2017 Cabernet Dorio Rosé Kabinett trocken



veredelt

Nicht oft begegnet man einem Cabernet Dorio Rosé und nach einem solch außergewöhnlich fein-fruchtigen und dennoch ausdrucksstarken Exemplar muss man lange suchen.

Interessant zu wissen: Die Rebsorte Cabernet Dorio ist mit ihren 47 Jahren noch recht jung und geht auf eine Kreuzung aus Blaufränkisch mal Dornfelder zurück. Im Jahr 2013 wurden in ganz Deutschland auf einer Rebfläche von nur 35 Hektar Cabernet Dorio Reben angepflanzt. Der größte Teil davon wurde als Rotwein vinifiziert.

Wenn unser Cabernet Dorio Rosé mit seiner zart lachsros Farbe in einem hohen Stielglas auf einer gedeckten Tafel stolziert, ist er zunächst ein Hingucker. Lernt man ihn auf dem Gaumen näher kennen, gewinnt man ihn schnell zum Freund. Aufgeschlossen, nuanciert und anmutige, mit feinen Akzenten von reifer Heidelbeere und dezent minzigen Aromen kommt er daher. In der Auseinandersetzung bleibt er fruchtig, nachdrücklich und interessant. Ein außerordentlich kurzweiliger Sommergenuss!

Auf dem Tisch sucht er den Kontakt zu leichten Speisen. Besonders lecker schmecken frische Sommergerichte und grüne Blattsalate dazu. Er tut sich aber auch als Solist nicht schwer.

Trinktemperatur	8 - 10 °C
Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	7,0 g/l
Säure	6,0 g/l
Art.-Nr.	n° 12
Füllmenge	0,75 l
Allergenheinis	Enthält Sulfite