

2013 Cabernet Sauvignon ACHTUNDVIERZIG Rotwein Q



Sehr lange im Holzfass gereifte, mit ausgewogener Harmonie und vordergründiger Gerbstoffstruktur ausgestattete Cabernet Sauvignons, deren Farbpracht an Kirschbaumholz erinnert, sind in deutschen Landen noch immer eine große Seltenheit. Nicht so BEI UNS! Seit 2002 reifen auf einer sanft geformten Hügellage in der Gemarkung Essinger Osterberg unsere Sonnenanbeter. Das sind 1.856 Cabernet Sauvignon Reben. Die Rebsorte zählt zu den Profiliertesten der Welt - ihr sehr farbintensiver Wein zu den Charaktervollsten. Nachdem wir unsere tief dunkel gereiften Cabernet Sauvignon Trauben während der letzten Herbsttage im Oktober 2011 geerntet und nach zwei Tagen Kaltmazeration über knapp zwei Wochen maischevergoren haben, waren wir uns sicher, dass dieses Lesegut für einen mehrjährigen Ausbau im Eichenholzfass prädestiniert ist und sein Wein es mit den internationalen Schwergewichten in seiner Klasse aufnehmen kann.

Die Zeit scheint für einen Moment still zu stehen, wenn die Zunge den ersten Tropfen seines wuchtig voluminösen Körpers ertastet und feinste Aromen von Schwarzer Johannisbeere gepaart mit reifer Paprika in die Nase aufsteigen. Zarte Röstaromen konkurrieren mit Anklängen an Zedernholz und Tabak. Seine vielschichtige Gerbstoffstruktur und die Feinheit seiner Aromen bleiben wie ein Brandzeichen im Gedächtnis. Unser Cabernet Sauvignon 48 ist nur für sich genommen ein wahrhaft zeitraubender Genuss! Er duldet nur wenige Partner, die ihm in Größe und Gewicht gleichkommen. Aus dem lukullischen Umfeld empfehlen wir besonders gebutterte, aromatische Brotsorten, aber auch würzige Edelsalami vom Wildschwein oder kräftiger höhlengereifter Käse wie den Le Gruyère.

vollendet

Trinktemperatur	max. 19 °C
Alkohol	14,0 %vol
Restsüße	0,4 g/l
Säure	5,2 g/l
Art.-Nr.	n° 9
Füllmenge	0,75 l
Allergenheinis	Enthält Sulfite
Auszeichnung:	GOLD