

# Weinexpertise



## 2016 Cabernet Cuvée trocken Qualitätswein

<i>Alkohol:</i>	12,9 %Vol
<i>Restzucker:</i>	3,8 g/l
<i>Säure</i>	6,6 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	100 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	18 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2020
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024

### **Der Wein**

Für Liebhaber!

Ein Cuvée aus drei Piwi Cabernetzüchtungen, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, und Cabernet Cortis. Schon beim ersten Geruch zeigt sich dieser Wein von einer unglaublich würzigen Note geprägt. 15 Monate Lager in neuen und gebrauchten Barrique haben diese Gewürznoten gebändigt und mit weiteren Tanninen komplettiert. Sehr lange noch dem das Glas schon leer ist, kann man diesen Wein noch im Gaumen schmecken.

### **Trinkempfehlung**

Dunkles Fleisch, kräftige gewürzte Soßen, Hammelbraten und alle kräftigen Gewürze braucht dieser Wein als Gegenspieler bei Essen. Sollte man ihn zum Sommergrillen trinken wollen muss das Lagerfeuer mindestens einen Meter hoch brennen.

### **Die Trauben**

Cabernet Carbon, Cabernet Carol, und Cabernet Cortis, drei Piwi (Pilzwiderstandfähige) Reben, von der Rebzüchtungsanstalt Freiburg selektioniert. Der C. Cortis ist kräftig, farbstoffreich und hat deutliche Tannine. Er verfügt über einen typischen Cabernet-Sauvignon-Charakter, mit in der Regel noch stärker ausgeprägtem Cassisduft und -geschmack. Auch der Carbon und Carol sind sehr würzig und können hohe Alkoholgehalte erreichen.

