

Weinexpertise



2020

Cabernet Blanc trocken

Qualitätswein



<i>Alkohol:</i>	13,0 %Vol
<i>Restzucker:</i>	8,4 g/l
<i>Säure</i>	6,2 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	95 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	

Zum Wein

Die Neuentdeckung!

Ein Wein wie ihn viele mögen: er ist unkompliziert, kernig, spritzig frisch und sehr aromatisch. Seine mittelspäte Reife lässt ihn viel Sonne tanken, die er dann im Glas voll zur Geltung bringt. Frische grüne Früchte, etwas Apfel und Sternfrucht strömen Ihnen in die Nase. Im Abgang wird Ihr Gaumen von Stachelbeere und Cassis umspielt.

Speiseempfehlung

Ein idealer Begleiter für alle Arten von Fischgerichte. Ebenso sehr zu empfehlen für mit Meeresfrüchten verfeinerte Pasta Speisen. Wenn die Köchin oder der Koch eine charakterstarke, mit Kräutern gewürzte Speise servieren, zum Beispiel Asiatisch, so ist dieser Wein prädestiniert das Menü perfekt abzurunden.

Die Traube

Eine Pilzwiderstandsfähige Rebsorte (Piwi) und somit ideal für den Bio-Anbau. Sie ist die attraktivste Piwi-Sorte derzeit auf dem deutschen Weinmarkt. Sehr lockerbeerig und deshalb gegen alle Pilzkrankungen sehr widerstandsfähig, bringt der Cabernet Blanc hohe Reife bei sehr gesundem Lesegut. Seine daraus gewonnenen Weine erinnern an den Sauvignon Blanc nur nachhaltiger.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.