

# Cabernet Sauvignon "Im Barrique gereift" trocken

**Jahrgang:** 2019

**Analysewerte:**

**Restsüße:** 0,9 g/L    **Säure:** 5,2 g/L    **Alkohol:** 13,5 % Vol.

**Trinktemperatur:** 16 bis 18 °C

## Geschmack

Kraftvoller, aber geschmeidig wirkender Rotwein mit typischer Pfeffernase; am Gaumen regieren Paprika und Cassis, eingerahmt von zarten Holznoten.

## Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Die international erfolgreiche, weltweit am zweithäufigsten angebaute rote Rebsorte ist ursprünglich im Bordelais zu Hause und dort wechselweise mit Merlot, Cabernet Franc und weiteren Sorten Bestandteil vieler berühmter Château-Weine. Die Sorte erbringt dunkle, tanninreiche und säurebetonte Weine mit einem typischen Hauch Pfeffer in der Nase und einem charakteristischen Geschmack vor allem nach Cassis und anderen roten Früchten, oft auch nach Paprika. Als Besonderheit gilt die konstante Ausprägung dieser Eigenschaften über unterschiedliche Standorte hinweg. In Deutschland ist Cabernet Sauvignon mit heute etwa 300 ha Rebfläche im Kommen.

## Edition "Im Barrique gereift" aus dem Premium-Weinbau:

Die Remstallkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbauprogramm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

## Essensempfehlung

Der Cabernet Sauvignon passt sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten z. B. von Lamm, Rind oder Wild.

