

CABERNET SAUVIGNON "SAND" 2021



BODEN UND TERROIR

Sandböden werden als "leichte Böden" oder auch als "hitzige Böden" bezeichnet. Sie sind gemischt aus Quarz, verschiedenen Mineralien wie z.B. Feldspat und Glimmer sowie Gesteinsbruchstücken in unterschiedlichen Anteilen. Es gibt kaum Probleme mit der Bearbeitung. Trotz kaum vorhandener Strukturbildung sind genügend große Hohlräume vorhanden.

REBSORTE

Cabernet Sauvignon

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren, wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Der dunkel-, karminrote Rotwein hat eine sehr typische Cabernet Sauvignon-Nase: würzig, pfeffrig, mit Aromen nach dunklen Früchten und Paprika. Auf der Zunge erwartet Sie ein runder, weicher Wein, der trotzdem kräftig in der Struktur ist. Er ist sehr körperreich und bleibt sehr lange auf der Zunge präsent.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 30 Tage
Maischestandzeit, Gärung bei 28-30° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

13,0 % vol.

SÄURE

6,6 g/l

RESTZUCKER

3,6 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Der würzige Rotwein eignet sich zu dunklem Fleisch wie zum Beispiel Lamm in allen Variationen, aber auch Rindfleisch oder Filetspitzen mit kräftiger Soße und Pfefferkörnern. Aber auch zu spanischer Paella ist der Cabernet Sauvignon ein würdiger Begleiter.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2032 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C

VILLA HOCHDÖRFFER