

Weinpass



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

2005 Cabernet Sauvignon

0,75 Ltr.

Rotwein trocken

Artikel Nr.: 04

Amtl. Prüfnr.: 516035904708

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 2,7 g/l

Fruchtsäuren: 5,8 g/l

Extrakt zuckerfrei: 28,3 g/l

empf. Trinktemperatur: 19-21 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2015



Allgemeines:

Die weltweit meistangebaute Rotweinsorte wird bei uns seit 1991 angebaut. Ursprünglich in wärmeren Klimaten zuhause, erfordert der Cabernet Sauvignon ein vielfaches mehr Weinbergsarbeit, als die meisten der in der Pfalz angebauten Rebsorten. Dieses "Mehr" wird jedoch mit einem Wein entlohnt, der mit seinen charakteristischen Aromen nach schwarzer Johannisbeere und eingelegten Wildkirschen und den feinstrukturierten Tanninen wohl mit die elegantesten und zugleich mächtigsten Rotweine der Welt stellt.

Weinausbau & Reifung:

Die Trauben wurden nach ihrer Handlese in traditioneller offener Maischegärung verarbeitet. Der 2005er genoss eine 27 monatige Reife in neuen Barriques, aus französischem Eichenholz. Im Anschluss an diesen "Muskelaufbau" empfiehlt es sich, den Wein nach seiner Füllung im Juli 2008 noch ein Jahr zu lagern, damit sich der Einfluß des Barriques in feinsten Weise in den Wein integrieren kann. Um sein Reifepotential vollends auszuschöpfen sollten Sie unsere Cabernets erst 7 bis acht 8 Jahre nach der Ernte angehen, sofern es - und hier sprechen wir aus eigener Erfahrung - die Ungeduld und Neugier zulässt. Von dieser Charge wurden nur 895 0,75 l., 8 Magnum Flaschen sowie ein 6 Liter Flasche abgefüllt.

Beschreibung des Geschmacks:

Als junger Wein oft von vegetative Aromen von grüner Paprika und trocknendem Heu geprägt. Nur die Reife im Barrique und eine folgende Flaschenlagerung vermag diese Ungestümheit zu bändigen und machen den Cabernet weltweit zu den anerkannten Spitzengewächsen. Der Rotwein aus 2005 ist im allgemeinen durch reife, dunkle Fruchtaromen geprägt, die Tannine präsent und mächtig, aber nicht bitter. Derzeit empfiehlt es sich den Wein vor Genuss "atmen" zu lassen, besser zu dekantieren. Die Flaschenreife wird die feinwürzige, pfeffrige Art noch "wandeln", dann werden sich auch die vom Holz noch etwas verdeckten Aromen von schw. Johannisbeeren, Schattenmorellen und Brombeeren stärker

Trinkempfehlung (erst 2008)

zu Wild- und Schmorgerichten, kräftigen Hartkäse, nach entsprechender Flaschenreife reicht auch ein gutes Buch !