

# 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

## 2003 Cabernet Sauvignon & Cabernet Mitos

0,75 Ltr.

Rotwein trocken

Artikel Nr.: 04

Amtl. Prüfnr.: 516035901807

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 2,7 g/l

Fruchtsäuren: 5,4 g/l

Extrakt zuckerfrei: 26,7 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2013



### 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 in der Pfalz autochthonen 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. Die 2. Komponente dieser Assemblage (etwa 20%) ist die relativ neue Rebsorte Cabernet Mitos, einer Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Lemberger. Diese besticht durch einen imposant komplexen Körper, das Aroma ist oft geprägt von Schokolade, Kakaobohnen und schwarzen Beerenfrüchten.

### Weinausbau & Reifung:

Beide Komponenten wurden nach getrennter Handlese jeweils in traditioneller offener Maischegärung verarbeitet. Die "Cabernets" aus unserem Hause genossen eine 3 jährige Reife in neuen Barriques, aus französischem Eichenholz. Im Anschluss an diesen "Muskelaufbau" empfiehlt es sich, den Wein nach der Füllung im März 2007 noch ein halbes 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.

### Beschreibung des Geschmacks:

Als junger Wein prägt den Cabernet Sauvignon oft sehr vegetative Aromen von grüner Paprika und trocknendem Heu. Nur eine Reife im kleinen Eichenholzfaß und eine darauf folgende (mehrjährige) Flaschenlagerung vermag diese Ungestümheit des Jungweines zu bändigen und machen ihn letztlich weltweit zu den anerkannten Spitzengewächsen. Seine Trinkreife hat dieser 2003er sicherlich noch lange nicht erreicht. Im Moment empfiehlt es sich den Wein vor Genuss unbedingt "atmen" zu lassen, besser noch zu dekantieren. Dann entfalten sich auch die zur Zeit vom Holz noch fast verdeckten Beerenaromen von schwarzen Johannisbeeren, Schattenmorellen und Brombeeren besser.

### Trinkempfehlung:

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