

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

2002 Cabernet Sauvignon & Cabernet Mitos

0,75 Ltr.

Rotwein trocken

Artikel Nr.: 04

Amtl. Prüfnr.: 51603592405

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 2,6 g/l

Fruchtsäuren: 5,5 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,1 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2011



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 30%) 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 werden nach getrennter Handlese jeweils in traditioneller offener Maischegärung verarbeitet. Die "Cabernets" aus unserem Hause genießt eine mindestens anderhalbjährige Reife in meist neuen Barriques, aus französischer und pfälzer Eichenholz. Die 2002er Cuvée lagerte gar 24 Monate im Holz. Im Anschluss an diesen "Muskelaufbau" lagern wir ihn noch ein gutes Jahr in unserem Flaschenkeller ein, damit sich der Einfluß des Barriques 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 wie ein ungestümer Hengst, mit dezent vegetativen Aromen von grüner Paprika und trocknendem Heu. Nur die Reife im kleinen Eichenholzfaß und eine folgende (mehrjährige) Flaschenlagerung vermag diese Ungestümheit zu bändigen und machen ihn letztlich weltweit zu den anerkannten Spitzengewächsen. Seine Trinkreife hat dieser 2002er 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 schw. Johannisbeeren, Schattenmorellen und Brombeeren. Finalist im dt. Rotweinpreis 2005

Trinkempfehlung:

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