

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

2006 Cabernet Sauvignon Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 04

Amtl. Prüfnr.: 516035904309

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 1,8 g/l

Fruchtsäuren: 4,8 g/l

Extrakt zuckerfrei: 26,0 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.

Der Vorgänger dieses Weinen, der 2005er Cabernet Sauvignon, wurde beim deutschen Rotweinpreis der Zeitschrift Vinum in 2008 als zweitbestes Cabernet Sauvignon des gesamten Wettbewerbs bewertet!

Weinausbau & Reifung:

Die Trauben wurden nach ihrer Handlese in traditioneller offener Maischegärung verarbeitet. Der 2006er 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 Juni 2009 noch ein wenig 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 629 0,75 l. Flaschen abgefüllt.

Beschreibung des Geschmacks:

Als junger Wein oft von vegetativen Aromen (grüner Paprika, trocknendem Heu) geprägt. Nur die Reife im Barrique und eine folgende Flaschenlagerung vermag die Ungestümheit zu bändigen und machen den Cabernet weltweit zu den anerkannten Spitzengewächsen. Der 2006er ist durch rote Fruchtaromen geprägt, feine Anflüge von Kokos zeigen noch deutlich den Einfluss des noch jungen Eichenholzes. 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 ausprägen. (Juli 2009)

Trinkempfehlung:

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