# 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 "CABACO" Rotwein trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 87
**Amtl. Prüfnr.:** 516035905407
**Vorhandener Alkohol:** 13,5 %vol.
**Fruchtsüße:** 4,1 g/l
**Fruchtsäuren:** 5,6 g/l
**Extrakt zuckerfrei:** 0,0 g/l
**empf. Trinktemperatur:** 20-22 **° Celsius**

**beste Trinkreife im Jahre:** jetzt - 2010 (+?)

**Allgemeines:**
Eine feine Assemblage auf Basis von 75% Cabernet Sauvignon und 25% Acolon, daher auch der Name CABACO. Cabernet Sauvignon ist DIE Rotweinsorte weltweit schlechthin - eine Rebsorte die in den bekanntesten Cuvée-Weinen der Erde nahezu immer Verwendung findet. Die Weine aus dieser Rebsorte zeichnen sich durch ihre charakteristischen Fruchtnoten und den eindringlich nachhaltigen, ein wenig pfeffrigen Geschmack aus. Dahingegen ist Acolon eine eher unbekannte Züchtung aus dem Jahre 1971, die aus den Rebsorten Blauer Lemberger und Dornfelder gekreuzt wurde Die Farbstärke reicht fast an die Intensität von Dornfelder-Weinen heran, allerdings ohne deren "Blaustichigkeit". Acolon Weine präsentieren sich traditionell, mit feinaromatischer Frucht, guter Struktur, nachhaltig und mit leichter Gerbstoffnote.

**Weinausbau & Reifung:**
Diese Partien für diesen Wein wurden am 9.10. (Acolon) bzw. 23.10.2001 geernet und dann nach eine jeweils knapp 14 tägigen Maischegärung separat in eingelagert. Während der Cabernet Anteil über fünf Jahre in zunächst neuen und dann gebrauchten Barriuqes reifte, verbrachte der Acolon Anteil erst einmal drei Jahre im großen Holzfass zu, bevor auch er noch zwei Jahre in alten Barriques zur Vollendung seiner Reife gelangte.

**Beschreibung des Geschmacks:**
eindringliche Johannisbeernoten, mit grünem Pfeffer gespickt, Wildkirsche, saftige Art, dezente Aromen an Feigenkonfitüre erinnernd, samtiger aber noch präsenter Gerbstoff

**Trinkempfehlung:**
zu Wild, Rinderfilet und anderen kräftigen Schmorgerichten