

2022 Cabernet Blanc trocken

Farbe:

Glanzhelles Gelb

Geruch:

Feiner Holunderblütenduft, kräftige Kiwi, Limette und andere Zitrusfrüchte, dezente Stachelbeere

Geschmack:

Beim ersten Schluck gewinnt man zunächst den Eindruck, dass es sich um einen eher „leisen“ Cabernet Blanc handelt. Aber fruchtige, würzige und vegetabile Aromen umspielen die Zunge und den Gaumen und hinterlassen einen komplexen Geschmackseindruck. Fruchtige Kiwi und Limette treffen auf würzige Kräuter wie Basilikum und Bohnenkraut, während gelbe Paprika mit süßlicher Karotte konkurriert. Im Abgang ist eine leichte Karamellsüße spürbar. Die schön eingebundene Säure verleiht dem Wein eine schmackbare Dichte. Da ist also ganz schön was los im Glas!

Speisenempfehlung:

Dieser schöne Cabernet Blanc ist ein idealer Essensbegleiter zur geschmorten Dorade mit Salzkartoffeln an Dill soße und er ist ein sehr interessanter Partner zum Couscous-Taboulé mit Tomate, Gurke, Kichererbsen, Joghurt und Petersilie. Zu Austern passt nicht nur Champagner, sondern auch dieses leckere Tröpfchen!

Analysewerte:

Restzucker 5,3 g/l

Säure 6,7 g/l

Alkohol 11,5 %vol.

