

2011 CABERNET SAUVIGNON trocken



PFLAUME – EINGEKOCHE CASSIS – SCHWARZER PFEFFER

Der Charakterkopf: ist was er ist (ein Cabernet Sauvignon) und steht dazu – hat aber den Ausreiseantrag nach Frankreich schon gestellt. Im Duft wie am Gaumen tummelt sich schwarze und rote Johannisbeere in verschiedenen Ausprägungen, Pflaume und Vanille, Weihnachtsgewürze geben ihm schöne Rundungen während schwarzer Pfeffer, die gereiften aber präsenten Tannine, saftige Säure und ein Hauch Tabak fokussieren. So schmeckt Bordeaux – in einem warmen Jahr.

Im Rheingau gehört die Rebsorte – völlig zu Unrecht – noch zu den Versuchsrebsorten. In der VDP.ERSTEN LAGE® Schützenhaus, gleich neben dem Weingut, stehen die Cabernet-Sauvignon-Reben für diesen Wein. Die Erträge sind mit 45 hl/ha sehr niedrig. Die Trauben wurden voll reif von Hand gelesen und kalt mazeriert, um die elegante Frische des Cabernet Sauvignon zu erhalten. Der Wein wird 22 Monate in meist neuen Barriques ausgebaut.



BEGLEITUNG

Macht jedes Schmorgericht zu etwas ganz Besonderem, aber auch jedes Filet, Steak, jede Käseplatte oder auch Bolognese oder Gemüselasagne.

FAKTEN

Rebsorte:	Cabernet-Sauvignon	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSWEIN	Säure:	6g/l
Weinlage:		Restsüße:	3,40g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	14,00% Vol.
		Trinktemp.:	16-18°C

WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für den Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 20 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.