



AMLINGER & SOHN

NR. 15.1 2022ER »BESTES FASS« CABERNET BLANC TROCKEN

Aromen von Stachelbeere und Zitronenabrieb, deutliche Anklänge von frischer grüner Paprika, dann folgen zunehmend weiße Johannisbeere und ein saftiger aber trockener Abgang.

Der Cabernet Blanc ist eine der jüngsten Rebsorten, die aktuell (2020) angebaut werden. Dem bekannten Rebzüchter Valentin Blattner ist 1991 dieser Glücksgriff gelungen - hunderte Versuche und tausende Stunden Arbeit sind nötig, bis wie beim Cabernet Blanc alles passt! Eltern sind Sauvignon Blanc und ein Resistenzpartner - deswegen ist neben dem tollen Aroma ähnlich Sauvignon Blanc und Riesling ein großer Vorteil, das die Reben widerstandsfähig und teilweise resistent gegen Pilzkrankheiten wie den echten und falschen Mehltau sind. So kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erheblich vermindert werden (= "PIWI-Rebe").

So ein dichtes, kompaktes und harmonisches Erlebnis: Bestes Holz verwebt und strukturiert die verschiedenen, oft ungestümen Aromenstränge des Cabernet Blancs, leitet sie in geordnete und so wundervoll gut schmeckende Bahnen.

Nun trinken Sie diesen Wein bei 12°C aus einem guten Glas, schlürfen Sie; sie werden geradezu umhüllt, unwickelt von den verschiedenen Aromen - dass heisst grüne Paprika, Zitronenschale, Stachelbeere, Cassis, Maracuja, Zitronengras, frisch geschnittene Kräuter, Schieferfels, und auch Aromen frischerdunkelvioletter Trauben.

Daneben wundervoll weiches, rundes Holz. Völlig dichte Struktur, langer, weicher cremiger und runder Abgang mit Würze und Frucht.

Ein wirklich großer Wein mit Charakter, den sie jetzt geniessen können - aber genauso wie ein Sauvignon Blanc Fumé von der Loire auch noch in fünf Jahren. Der Cabernet Blanc ist eine der jüngsten Rebsorten, die aktuell (2020) angebaut werden. Dem bekannten Rebzüchter Valentin Blattner ist 1991 dieser Glücksgriff gelungen - hunderte Versuche und tausende Stunden Arbeit sind nötig, bis wie beim Cabernet Blanc alles passt! Eltern sind Sauvignon Blanc und ein Resistenzpartner - deswegen ist neben dem tollen Aroma ähnlich Sauvignon Blanc und Riesling ein großer Vorteil, das die Reben widerstandsfähig und teilweise resistent gegen Pilzkrankheiten wie den echten und falschen Mehltau sind. So kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erheblich vermindert werden (= "PIWI-Rebe"). Für uns ist es eine der interessantesten neuen Reben, deswegen diese kleine Menge als Test. Generell liefert der Cabernet Blanc Aromen von schwarze Johannisbeere, Maracuja, Stachelbeere, Kiwi und Zitrusfrüchte, daneben Paprika und frisch-grasigen Anklängen, und dazu extraktreicher und stoffiger Charakter, eine positive Mischung zwischen Sauvignon Blanc und Riesling. Frisch-lebendig-grüne Würze, Feuerstein - Wahnsinn die Aromaexplosion(...)

Alk. 12.0 % vol.

Geschmacksrichtung: trocken

Preis per: (19,87 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)

Rebsorte: Cabernet Blanc

Jahrgang: 2022er

Herkunft: Deutschland > Mosel > Amlinger&Sohn

Trinktemperatur: 10-12°C

Weinart: Deutscher Qualitätswein, Weisswein

Analyse: Alk. 12.1% vol. - Restsüße 8.6 g/l - Säure 5.8 g/l

Inhalt: 750ml

Verschlussart: Drehverschluss

Passende Gerichte: Feldsalat, Geflügel, Pute, Schweinekrustenbraten

Hersteller: Abfüller Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel

Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.

Allergene: ENTHÄLT SULFITE

#neuewelt #gruenmachilustig #herb #trocken #malwasneues #party #cabernetblanc #weissweintrocken