

## Weinexpertise

<b>Bezeichnung</b>	<b>Gutswein</b>
	<b>Cabernet Rosé</b>
	trocken
<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Bodenart</b>	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufklage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.
<b>Rebsorten</b>	Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon
<b>Analysewerte</b>	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 5,8 g/l Restsüße: 4,5 g/l
<b>Vinifizierung</b>	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank
<b>Trinktemperatur</b>	6° – 7° Celsius

### Verkostungsnotiz

Farbe rosérot

Nase feine Aromen von Granatapfel und Rhabarberkompott mit einer Andeutung von Minze

Gaumen klar strukturiert mit gut ausbalancierter Säure, der Abgang lebt von hauchfeinen Tannine und einer eher verhaltene Frucht

### Speise Empfehlung

Er ist ein leichter Grillwein, der gegrillten Fisch und Gemüse wunderbar abrundet. Er passt zu jungem, frischem Käse ebenso gut wie zu vegetarischen Gerichten. Ob auf der Terrasse, beim Picknick am See oder im Garten, dieser Wein macht Sommerlaune und Lust auf mehr/Meer.

### Besonderheiten

Die wenigsten kennen Cabernet Cubin, eine deutsche Neuzüchtung aus dem Jahre 1970. Wie Cabernet Sauvignon reift er spät, hat aber bessere Widerstandsfähigkeit gegen Frost. Auch Trockenheit und Pilze setzen ihm weniger zu. Seine Aromen ähneln seinem Elternteil Cabernet Sauvignon, wie dieser ist er tanninbetont und profitiert vom Ausbau im Holz. Für eine gewisse Leichtigkeit sorgte der andere Elternteil, der Lemberger.

