



W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise



2022 Cabernet Blanc trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	282-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Cabernet Blanc
Rebsorte:	Cabernet Blanc
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken

Besonderheiten: Zwei ~~Erzfeinde~~ **Pilz- und Mehltau**. Klingt wie Science Fiction, bezeichnet aber den Mehltau, welcher Reben befällt und diese verkümmern lässt. Dagegen ist kein Kraut gewachsen, wie man zumindest lange dachte. Doch dann kam Valentin Blattner, der sich zusammen mit der Pfälzer Rebschule Freytag die Entwicklung einer Piwi-Rebsorte (Pilz-widerstandsfähig) auf die Fahnen geschrieben hatte. Der Cabernet Blanc ist so resistent gegen den echten und falschen Mehltau (besagte Erzfeinde), dass nur noch ein Bruchteil an Pflanzenschutzmitteln benötigt werden.

Auslobung: Der Duft erinnert an schwarze Johannisbeere, Paprika, Kiwi und Zitrusfrüchte. Im Geschmack überzeugt der Wein durch seine spritzig frische Art und erinnert an den Sauvignon Blanc.

Speiseempfehlung: Wunderbarer Begleiter zu Meeresfrüchten und Schalentieren. Passt auch zu frischen Blattsalaten odere leichten Gemüsegerichten

Trinktemperatur: 8-10 °C

Alkohol: 12,25 % Vol.

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Restzucker: 6,2 g/l



Weinexpertise

Säure: 6,3 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.