

## Weinexpertise



## Weinexpertise



## 2022 CABEROS Rotwein feinherb

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel: 148-22

Gebinde: 0.75 Ltr.

Land/Anbaugebiet: Deutschland/Pfalz

Jahrgang: 2022

Ort/Lage: Hambach

Boden: Caberos

Rebsorte: Cabernet Mitos

Qualitätsstufe: QBA

Geschmacksrichtung: feinherb

Besonderheiten: Cabernet Mitos, die spät reifende und frostharte Sorte,

belegte im Jahre 2009 in Deutschland 320 Hektar Rebfläche mit steigender Tendenz, kleine Bestände gibt es auch in der Schweiz. Sie erbringt körperreiche, tanninbetonte und farbkräftige Rotweine, die gut für einen Holzfass- oder Barrique-Ausbau geeignet sind. Mit ihrem roten Fruchtfleisch kann sie den Teinturiers

(Färbertrauben) zugeordnet werden.

Auszeichnung: Silberne Kammerpreismünze 2022

Auslobung: Ein tiefdunkler, sehr intensiver, kräftiger Rotwein mit

feiner Fruchtsüße und Aroma von Brombeere und

Blaubeeren.

Speiseempfehlung: Zu Wild, Rinderbraten mit kräftigen Soßen. Gutes

Reifungs- und Lagerungspotenzial erkennbar.

Trinktemperatur: 14-16

Alkohol: 12,49 %Vol.

Restzucker: 15,6 g/l

<sup>\*</sup>Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.