



Gehegte Reben. Fruchtbare Böden. Reichlich Sonne. Große Tradition. Grüne Daumen. Önologischer Sachverstand. Winzerisches Können. Feines Gespür. Sorgsamer Ausbau. Geringe Mengen. Aromatische Kreativität. Qualitative Strenge. Pure Emotion. Alles zusammen. Weingut Blankenhorn. Aus Schliengen im südbadischen Markgräflerland. Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter VDP.

EXPERTISE

Blankenhorn

Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Cabernet Sauvignon

Boden
tiefgründiger Lehm-Lössboden mit hohem Tonanteil, wärmespeichernd, Süd-West-Lage, 30–50% Hangneigung

Beschreibung
Die rote Rebsorte zählt zu den Allerbesten, den so genannten Cépages nobles und ist die berühmteste und bekannteste Sorte der Welt. Erstmals urkundlich 1635 in Frankreich erwähnt. Die Traube ist mittelgroß, lockerbeerig, die Beeren klein, rund mit dicker Haut. Der langlebige Wein ist tief gedeckt, bukettreich und von auserlesener Qualität.

Aussehen/Farbe
tiefdunkel- bis schwarzrot

Aromen/Duft
Cassis, Sauerkirsche, grüner Pfeffer, grüne Paprika, Mokka, Schokolade, Tabak

Geschmack
feurig, vollmundig, kräftige Tanninstruktur

Empfehlung
Cabernet Sauvignon trinkt man je nach Jahreszeit bei 17–18 °C. Besonders zu empfehlen zu Braten von Rind und Wild, kurzgebratenem, dunklen Fleisch, Grillfleisch, Hartkäse.

Analyse
2007er 12,5% Vol. Alk.
5,9g/l Säure
4,3g/l Restsüße

