

# Weinexpertise

## CABERNET DORSA Turm trocken

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Cabernet Dorsa

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18° C

Verschluss: Naturkork

Restsüße: 4,9 g/l · Säure: 5,4 g/l · Alkohol: 13,5 %

### Weinbeschreibung

Die Rebsorte Cabernet Dorsa wurde 1971 in Weinsberg gekreuzt, allerdings erst 2004 in die offizielle Sortenliste eingetragen. Ihre Kreuzungspartner sind Dornfelder und Lemberger. Das Ziel war, eine Rebe zu züchten die dem Cabernet Sauvignon sehr nahekommt aber auch in kühleren Weinbaugebieten gut ausreift.

In unserer Turmlinie vergären wir ausschließlich gesunde und reife Trauben aus ertragsreduzierten Weinbergen. Nach der traditionellen Maischegärung bleibt der Wein ca. eine Woche auf der Beerenhaut, bevor er schonend abgepresst wird. Etwa ein Drittel des Weins reift in gebrauchten Holzfässern, was ihm zusätzlich Struktur und Tiefe verleiht. Im Edelstahltank bleiben die fruchtigen Aromen erhalten.

Im Glas zeigt sich der Cabernet Dorsa in einem tiefdunklen, fast schwarzen rot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Beerenaromen mit würzigen Anklängen von Pfeffer, Tabak und Leder. Am Gaumen eine kräftige Struktur mit prägenden Gerbstoffen, eleganten Anklängen dunkler Beeren, bei dezenter Säure und schön eingebundenen Holzaromen. Im Abgang ein langer, kräftiger Nachhall.

Ein Wein mit gutem Lagerpotential.

### Speiseempfehlung

Gegrilltes, gebratenes oder geschmortes Fleisch sind der Klassiker zu dieser Rebsorte. Auch perfekt zu Pasta mit Fleischsaucen oder zum Landbrot mit Tomatenbutter und gerösteter roter Paprika. Auch zu dunkler Schokolade mit 85% Kakaoanteil ein Genuss.

