

Weinexpertise

CABERNET BLANC feinherb

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Cabernet Blanc

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 12,4 g/l - Säure: 6,0 g/l - Alkohol: 12 %

Weinbeschreibung

Cabernet Blanc ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte und wurde 1991 aus Cabernet Sauvignon und Regent von dem Schweizer Valentin Blattner gezüchtet. Die Selektion der Rebsorte erfolgte dann 2004 in Neustadt an der Weinstraße durch Volker Freytag. Mittlerweile umfasst die Rebsorte in Deutschland knapp 260 Hektar Rebfläche.

Unser Cabernet Blanc überzeugt schon in der Nase mit einer fruchtigen Note von Stachelbeere und leichten krautigen Einflüssen. Im Geschmack zeigt er sich ebenfalls sehr frisch und blumig mit einem feinen Abgang nach grünem Apfel. Die Fruchtigkeit in Kombination mit seiner dezenten, aber trotzdem animierenden Säure und seinem leichten Charakter macht ihn zu einem tollen Begleiter für den kommenden Frühling.

Speiseempfehlung

Der Cabernet Blanc ist durch seine Aromatik und dezente Säure ein attraktiver Essens Begleiter für die asiatische Küche. Aber auch sommerliche Salate, leichte Fischspeisen und helles Fleisch passen sehr gut zu ihm.

