

Weinexpertise

CABERNET DORSA trocken



Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Cabernet Dorsa

Optimale Serviertemperatur: 16-18° C

Verschluss: Naturkorken

Restsüße: 5,7 g/l - Säure: 4,8 g/l - Alkohol: 13,5 %

Weinbeschreibung

Die Rebsorte Cabernet Dorsa wurde 1971 in Weinsberg gekreuzt, aber 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 nahe kommt und auch in kühleren Weinbaugebieten gut ausreift.

Unser Cabernet Dorsa vergärt auf der Maische und wird zu einem Drittel in Barriques ausgebaut. Im Glas zeigt sich der Cabernet Dorsa in einem tiefdunklen Schwarzrot 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 Lagerpotential.



Trinkempfehlung

Gegrilltes, gebratenes oder geschmortes (dunkles) Fleisch ist der Klassiker zu dieser Rebsorte. Auch perfekt zu Pasta mit Fleischsauce oder zum Landbrot mit Tomatenbutter und gerösteter roter Paprika. Auch zu dunkler Schokolade mit 85% Kakaoanteil ein Genuss. Für mehr Inspiration haben wir Euch eine passende Rezeptidee rausgesucht.