

# Weinpass

Bezeichnung: **2011 Cabernet Sauvignon  
Rotwein trocken**

Verkaufseinheit: **0,75 Ltr.**

## Allgemeine Daten:

Artikelnummer: **04**  
Jahrgang: **2011**  
AP-Nr.: **516035904814**  
Flaschenfüllung am: **23.07.2014**

## Analysewerte:

Vorhandener Alkohol: **13,50 %vol.**  
Extrakt zuckerfrei: **29,10 g/l**  
Restsüße: **1,10 g/l**  
Fruchtsäuren: **5,30 g/l**



WEINGUT  
EGON SCHMITT  
AM NEUBERG 6  
67098 BAD DÜRKHEIM  
TELEFON 06322- 5830  
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE  
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

SCHMITT  
BAD DÜRKHEIM



2011  
Cabernet Sauvignon  
Rotwein trocken

## Allgemeines zum Wein:

Die weltweit meistangebaute Rotweinsorte wird bei uns seit 1991 angebaut. Ursprünglich in wärmeren Klimaten zuhause, erfordert der Cabernet Sauvignon ein vielfaches mehr Weinbergsarbeit, als die meisten der in der Pfalz angebauten Rebsorten. Dieses "Mehr" wird jedoch mit einem Wein entlohnt, der mit seinen charakteristischen Aromen nach schwarzer Johannisbeere und eingelegten Wildkirschen und den feinstrukturierten Tanninen wohl mit die elegantesten und zugleich mächtigsten Rotweine der Welt stellt.

## Weinausbau & Reifung:

Die Trauben wurden nach ihrer Handlese in traditioneller, offener Maischegärung vergoren. Nach langer Reife in größtenteils neuen Barriques aus französischem Eichenholz erfolgte die Abfüllung mit anschließender Flaschenreife in unserem Keller. dennoch empfiehlt es sich den Cabernet Sauvignon noch ein wenig zu lagern, damit sich der Einfluß des Barriques in feinsten Weise in den Wein integrieren kann. Um sein Reifepotential vollends auszuschöpfen sollten Sie unsere Cabernets erst 7 bis acht 8 Jahre nach der Ernte angehen, sofern es - und hier sprechen wir aus eigener Erfahrung - die Ungeduld und Neugier zulässt. Abfüllung am 23.07.2014.

## Sensorische Beschreibung:

Als junger Wein oft von vegetativen Aromen (grüne Bohnen, trocknendem Heu) geprägt. Nur die Reife im Barrique und eine folgende Flaschenlagerung vermag die Ungestümheit zu bändigen und machen den Cabernet weltweit zu den anerkannten Spitzengewächsen. Der Duft erinnert an rote Johannisbeeren, Brombeere und Kokos am Gaumen eingelegte Wildkirschen mit fester und kraftvoller Tanninstruktur. Aber auch eine dezente, besonders jungen Cabernets eigene Paprikanote findet sich im Bouquet. Die Flaschenreife wird die feinwürzige, pfeffrige Art noch "wandeln", die vom Holz noch etwas verdeckten Aromen von schwarzer Johannisbeere und Schattenmorellen werden sich stärker ausprägen. Ein kraftvoller und warmer Vertreter mit besten Reifepotenzial !!

## Trinkempfehlung:

zu Wild- und Schmorgerichten, kräftigen Hartkäse, nach entsprechender Flaschenreife reicht auch ein gutes Buch !