



2018 Cabernet Mitos Eiswein edelsüß – Albiger Hundskopf
Bestellnr. 196

Jahrgang: 2018
Rebsorte: Cabernet Mitos
Geschmacksr.: edelsüß
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,375 L
Alkohol: 14,5% vol.
Säure: 5,7 g/l
RZ: 71,5 g/l
Auszeichnung: Goldener Kammerpreis, Goldener Preis der DLG



Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere wunderbare Weingegend. Austernbänke und Muschelkalk erzählen die faszinierende Geschichte. Der Albiger Hundskopf ist ein windoffener Südwesthang mit bis zu 45° Steigung und optimaler Sonneneinstrahlung. Der kalkhaltige Boden mit reichen Tonanteilen ist ein optimaler Wasser- und Wärmespeicher. Hier wachsen besondere edelsüße Weine mit großem Lagerpotential.

Vinifizierung

Am 21. Januar 2019 wurde dieser Eiswein bei Mondfinsternis und minus 12° Celsius geerntet und schonend gekeltert. Dabei tropfte nur der dunkelrote hochkonzentrierte Saft aus der Kelter. Die sehr geringe Menge Eisweinmost vergor bis zum 21. März bei max. 19°C im Edelstahltank. In den weiteren acht Wochen bis zur Abfüllung wurde dieser Ausnahmewein „vom Holz geküsst“. Die langsame Vinifizierung, der natürliche Restzucker und der hohe Alkoholgehalt machen diesen Eiswein extrem lagerfähig.

Weinbeschreibung

Das Auge ist beeindruckt von der rotbraunen Farbe und den kräftigen Schlieren im Glas. Der Duft nach reifen Pflaumen und feinem Karamell fasziniert die Nase. Am Gaumen wird dieses Aromenspiel erweitert mit zarten Röstaromen und einem Hauch Vanille. Der Nachklang ist unheimlich lang und extrem spannend. Ein faszinierendes und apartes Genusserlebnis!

Empfehlung

Trinktemperatur: 6-10°C

Ideal als Aperitif und Digestif, passt auch richtig gut zu Creme Karamelle und heißen Maronen



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG
Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de