JUNG KNOB LOCH

2020 Cabernet Sauvignon trocken - Armsheimer Adelberg

Bestellnr.: 117

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	14,0 vol.%
Säure:	4,0 g/l
RZ:	5,8 g/l
Auszeichnung:	Goldener Kammerpreis, Silber AWC

Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere fruchtbare Weingegend. Haifischzähne und Austernbänke sind Zeitzeugen. Die ehemaligen Uferböschungen wurden zum Teil ausgewaschen. Der Wind brachte fruchtbaren Löss, der sich an geschützten Stellen ablagerte. Ein über tausend Jahre gewachsenes Kleinklima, das unseren Weinreben heute an so prädestinierten Hängen wir hier am Armsheimer Adelberg ideale Bedingungen bietet.

Vinifizierung

Schon im Spätsommer reduzierten wir den Ertrag durch die grüne Lese in Handarbeit auf 50 hl/ha. Nur die besten Trauben sind danach weiter in der Sonne gereift und wurden Anfang Oktober geerntet. Über zwei Wochen dauerte die Gärung auf der Maische, danach wurde schonend gekeltert.
Die Lagerung über 2 Jahre in alten Barriques und großen alten Holzfässern schenkt diesem Wein seine Fülle, Harmonie und Reife.

Weinbeschreibung

Diese am Südhang gewachsene, charakterstarke Edelrebsorte präsentiert sich im Glas mit deutlichen Schlieren und dunkelroter leicht bräunlicher Farbe. Der charakteristische Rebsortenduft von reifer schwarzer Johannisbeere ist kombiniert mit Nuancen von Pflaume und Bourbonvanille. Die Aromen der roten Paprika verleihen dem Wein Pfiff und Würze. Das feine, meisterlich kreierte Barrique wird im Geschmack von einer leichten Mokkanote abgerundet.

Empfehlung

Trinktemperatur: 16-19°C
passt zu Rindfleisch, kräftigem Gemüse