

ZUKUNFTSWEIN Cabernet Blanc QW Pfalz ECOVIN

Die (noch) unbekannte pilzwiderstandsfähige Rebsorte Cabernet Blanc ist erst seit etwa 2004 im Anbau, hat aber bereits erkennbar gutes Potenzial. Von der Aromatik her kann man sie zwischen Sauvignon Blanc und Riesling verorten, eine spannende Mischung. In der Nase immer sehr präsent und intensiv, so auch hier. Herrliche Aromen von Stachelbeeren, Cassis und einer floralen Note. Am Gaumen komplex mit viel frischer, saftiger Frucht und leicht erdigen Nuancen.

Erzeuger:	Weingut Mohr-Gutting
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Cabernet Blanc
Jahrgang:	2023
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Japanisches Curry, Quinoa-Tofu-Bowl
Artikel-Nr.	58408
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Anbauverband	Ecovin
Schweflige Säure frei (mg/l)	43
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	8,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	112
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,2
Weinstil	ausgewogen

