

»Carlo« Blanc de Cabernet Franc

Wassmann Winery

Wassmanns betreiben Weinbau in Villany, ganz im Süden Ungarns. Eine ob ihrer schweren Lehm-Ton-Böden berühmte Rotweinregion. Hier ein Experiment, ein weiß gekelterter Cabernet Franc. Ihre rote Version gehört zu den besten des Landes. Man riecht die Rebsorte sofort. Man schmeckt sie auch, besitzt sie doch sogenannte Pyrazine in Fruchtfleisch und Beerenschale, die jene deutlich an grüne Paprika erinnernden Aromastoffe freisetzt, die der Rebsorte immer wieder, wenn zum falschen Zeitpunkt geerntet, heftige Kritik einbrachten, weil ihre Weine dann unangenehm grasig, grün und unreif dufteten und schmeckten.
Hier ernteten Wassmanns die Trauben bewusst früh für Säure, Frische und Struktur und genau das spürt man in Duft und Geschmack deutlich. Erinnert er nicht an Sauvignon Blanc, der auch aromatisch von Pyrazinen geprägt ist im seinem Duftspektrum? Daß es sich um eine rote Rebsorte handelt, die weiß gekeltert wurde, fühlt man auf der Zunge in den spürbar präsenten, herb wirkenden Gerbstoffen, wie man sie von auf der Maische vergorenen Weißweinen kennt. Dies ist aber kein Orangewein. Die Gerbstoffe, die man hier herb und etwas bitter auf der Zunge spürt, stammen aus dem Fruchtfleisch und der Beeren-Schale, die hier den Wein nicht nachhaltig färbte. Der ideale Begleiter frischer grüner Frühlingsgemüse und auch die bitteren Aromen von Puntarelle, Zichorie, Radicchio und anderen Blattsalaten und Gemüsen macht er mühelos mit. Ein unerwarteter Weisswein für spannend sinnliche Erkenntnisse.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2030+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert | Naturwein | minimal geschwefelt |weiss gekelterter Cabernet Franc
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,59

0,75l
UVW23104

K&U
www.weinhalle.de