

»Cabernet Sauvignon« VdF

Chemins de Bassac

Teure Weine gibt es reichlich. Gute Weine, die (fast) das können, was die teuren bieten, muß man mit der Lupe suchen. Dann bleibt immer noch die Frage, was man im Wein eigentlich sucht. Hier ein Cabernet Sauvignon der fairen Preisklasse. Ein Hauch von grüner Paprika schwebt über dem Glas, dunkle Cassis-Würze entsteigt ihm, im Mund die typisch saftig kernigen Gerbstoffe, untrügliche Zeichen präzise reif gelesener Trauben.

Typisch Chemins de Bassac: Ein ungeschminkt »einfach« konzipierter Naturwein aus engagiertem biodynamischen Anbau, von Hand gelesen. In Ausstattung, Aufwand und Ausbau aber minimal gehalten für maximal freundlichen Preis. Rotwein mit Mehrwert also, der sich zu Tisch durchsetzt und nicht präzise kombiniert werden muß, weil er zu (fast) allem, was die Küche des Alltags parat hält, einfach schmeckt. Es geht also. Im Mund belebend frische Säure, die rote Beerenaromen, einen Hauch Pfeffer und würzige Wildkräuteraromen über die Zunge transportiert. Kernig und deftig, aber auch weich, sanft, geschmeidig und kühl wirkend. Die Kunst der richtigen Extraktion. Auf diesem Preisniveau die Ausnahme. Feinere Gerbstoffe kann man sich zu diesem Preis kaum wünschen. Von regionalen Wurstwaren über den Schmorbraten bis zum anspruchsvollen Hartkäse - der Allround-Rotwein für den gestressten Geldbeutel, der auch gehobene Ansprüche mit Anstand erfüllt.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: vegan zertifiziert | umgeschwefelt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.55

0,75l
FLA25117

K&U
www.weinhalle.de