



»Cabernet Sauvignon« IGP l'Herault

Domaine de Petit Roubié

Cabernet Sauvignon ist eine der bekanntesten und beliebtesten roten Rebsorten der Welt. Wenn ihr Wein aber »einfach« wird, weil er »billig« sein soll, kann sie kotzerbärmlich ordinär ausfallen, rustikal und rüde, erbarmungslos unattraktiv. Deshalb umfahren wir billigen Cabernet weiträumig.

Nicht bei Petit Roubié. Obwohl für den günstigen Preis mit dem Vollernter mechanisch geerntet und im Edelstahltank mit Reinzuchtheffe vergoren, meistern Floriane und Olivier Azan hier die Balance von Duft und Substanz, zwischen der deftigen Aromatik der Rebsorte also und deren doch recht dominanten Gerbstoffen, die hier zwar durchaus kernig agieren, aber eben auch schon jenen fruchtbeladenen Schmelz zeigen, für den die Rebsorte weltweit so geliebt wird.

Die Farbe des Weines ist intensiv, typisch für die dickschalige Rebsorte, deren Schalen Olivier Azan über drei Wochen hinweg im Tank extrahieren läßt. Und auch im dunkelwürzigen Duft spürt man, daß die Beerenschalen hier mehr zu sagen haben, als der Saft der Beeren. Für einen derart preiswerten Cabernet ein ziemlich ausgefuchstes Niveau, mit dem man sich an keinem Tisch und in keinem Glas blamiert.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Maschinenlese | keine
öologischen Zusätze außer Schwefel
| einfacher Alltagswein
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchtheffe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,6

0,75l
FLA21826



www.weinhalle.de