



2003er Cabernet Sauvignon samtigweich und kraftvoll



Wir finden, dass er neben Kaffee und Champignons auch nach Paprika duftet und pfeffrig in der Nase kitzelt. Im Mund überrascht er mit einer ganzen Reihe von Aromen – darunter Brombeeren und Lebkuchen, die von einer runden Barriquenote ergänzt werden. Er ist weich, hat aber genügend fruchtige Säure. Reife tut ihm gut. Ähnlich dem Menschen wird er mit den Jahren interessanter werden. Trinken kann man ihn aber ohne weiteres jetzt schon. Sie werden viel Freude an ihm haben! Aber bitte vergessen Sie nicht, ihn vor Genuss in einer Karaffe zu dekantieren. Erst wenn er eine Weile „geatmet“ hat, entfaltet er seinen vollen Charakter.

Empfehlung // Ein kraftvoller und dichter Wein, der schön zu saftigem Rinderbraten mit deftigen Beilagen, zu Schweinefilet in Pfefferrahm oder auch zu Wild- und Lammgerichten passt.

Auszeichnung// Mit dem 2001er Cabernet Sauvignon bewies unser Winzer, dass die Produktion ausgezeichneter Cabernets auch in Deutschland möglich ist. Unser 2001er Cabernet Sauvignon ist bei der internationalen Verkostung Mundus Vini 2003 als bester Deutscher befunden und für seine sehr gute Qualität ausgezeichnet worden. Bei den SWR4 Weintipps stellte ihn der Weinfachmann Werner Eckert folgendermaßen vor: „Die Zeitschrift Weinwelt hat Weine der Sorte Cabernet Sauvignon aus aller Welt getestet. Und einer ist der Star ...“.

Neben dem Gold von Mundus Vini verlieh ihm die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz 2004 die Goldene Kammerpreismünze.