

Expertise

Cabernet Dorsa 2020

Unser Cabernet Dorsa, ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und Dornfelder. 18 Monate reifte er in 300 L Stockinger-Holzfässern, wodurch sich seine Aromen von dunklen Waldfrüchten und dezenten Gewürznoten perfekt entfalten. Das Ergebnis ist ein tiefgründiger, eleganter Wein mit harmonischer Struktur und samtigen Tanninen.

Geschmack

Der Cabernet Dorsa zeigt durch die Reife im Holzfass eine beeindruckende Balance zwischen Frucht und Struktur: Dunkle Waldfrüchte wie Brombeeren und Schwarze Johannisbeeren werden von subtilen Tabak- und Zedernholznoten ergänzt. Die weichen, gut integrierten Tannine verleihen dem Wein Eleganz und ein samtiges Mundgefühl, während die Finesse und Komplexität des Jahrgangs klar zum Ausdruck kommen.



Rebsorte

Cabernet Dorsa
100%

Werte

Alkohol:13,00%
Säure:4,2g/L
Zucker:0,2g/L

Speisenempfehlung

Ob Pulled Pork mit Coleslaw oder Rehmedaillons in Rotweinsauce und Preiselbeeren. Unser Cabernet Dorsa passt immer und bildet dabei den passenden Rahmen.

Fun Fact

Cabernet Dorsa ist eine Kreuzung, die aus Blaufränkisch und Dornfelder entstanden ist. Sie wurde 1971 von der Staatlichen Versuchsanstalt Weinsberg