



GEMMRICH

WEINGUT & EDELBRENNEREI

Weinexpertise

...

Cabernet Cubin "Reserve"

trocken

Jahrgang	2017
Klassifikation	•• Ortswein ••
Flasche	0,75 L
Rebsorte	Cabernet Cubin
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Beilsteiner Wartberg
Geschmack	trocken
Traubenlese	Handlese
Gärung	Maischegärung
Ausbau	Eichenfass aus Beilsteiner Eiche
Auszeichnungen	Gault & Millau - 2 rote Trauben
Analyse:	
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
t	6,4 g/l
Säure	1,9 g/l
Süße	enthält Sulfite
Allergene	



Württemberg



Waldbeeren, Cassis, Pflaume, Vanille



Waldbeeren, Pflaume, Cassis, Vanille, Zimt, Zartbitterschokolade, Röstaromen, Nelke, ein Hauch von grüner Paprika



Roastbeef, Festtagsgerichte, Ente, Wild



18-20 °C

Beschreibung

Immer wieder werden wir gefragt, wie es sein kann, dass so ein kräftiger Rotwein aus Deutschland kommt. Unsere Antwort: "Ganz einfach weil ers kann!" Diese Rebsorte wurde sogar hier in Württemberg, aus Lemberger und Cabernet Sauvignon, gezüchtet. Daher kommt auch die Fülle dieses Weins. Cabernet Cubin besitzt außerdem einige Eigenschaften unserer UNKAPUTTBAR Reben, zählt jedoch nicht zu den PIWI Reben.

Dieser Wein wurde mit größter Sorgfalt kreiert. Bereits im Weinberg haben wir auf Ertragsreduzierung gesetzt und die Trauben von Hand gelesen. Danach genoss der Wein eine lange Maischegärung und reifte dann für mehrere Jahre im Eichenfass. Im Glas glänzt er durch sein tief violettes Farbenspiel. Dort verströmt er intensive Aromen nach dunklen Waldbeeren und Vanille. Am Gaumen gesellen sich Pflaume, Zimt, Zartbitterschokolade, winterliche Gewürze und ein Hauch von feinen Röstaromen hinzu. Alle Aromen des Weins sind perfekt ausbalanciert und sorgen so für eine lange, angenehme Präsenz am Abgang. Ein Rotwein, der höchsten Ansprüchen gerecht wird und den perfekten Festtagswein darstellt.

Wusstest Du schon, dass...?

...unsere Weine in Fässern, aus Beilsteiner Eiche, reifen? Um lange Fahrwege zu vermeiden und auch hier regional zu arbeiten, kaufen wir schon seit vielen Jahren, Eichenstämmen aus dem Beilsteiner Stadtwald. Die Stämme werden, dann zu unserem Fassküfer – Assmann – nach Franken gebracht und dort eingelagert, bis sie für die Verarbeitung bereit sind. Als Eichenfässer bekommen wir Sie dann zurück, um unseren Weinen den perfekten Feinschliff verleihen.



süß



trocken

