



2013 Cabernet Mitos trocken - Albig

Jahrgang:	2013
Rebsorte:	Cabernet Mitos
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	13,0 vol. %
Säure:	5,2 g/l
RZ:	6,6 g/l
Auszeichnung:	bronze DLG

Das Terroir

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weingegend. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Löss- und Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige gehaltvolle Weine mit viel Lagerpotential.

Vinifizierung

Unsere Cabernet Mitos-Trauben wachsen am Fuße des Albiger Hundskopf. Diese Rebsorte ist so farbtintensiv, das man das rötliche Laub von Weitem erkennt. Die in Handarbeit vorselektionierten tiefdunklen Trauben wurden am Nachmittag geerntet, über eine Woche auf der Maische komplett vergoren und danach schonend gekeltert. Dieser Wein lagerte anschließend über drei Jahre in alten Barriques und großen alten Holzfässern. Das gibt ihm seine Harmonie und Komplexität.

Weinbeschreibung

Tiefdunkle dichte Farbe im Glas. Auch im Geschmack dicht und gehaltvoll mit Aromen von roter Beete, Lavendel und Mokka. Die lange Lagerung im Holzfass schenkt dem Wein viel Ruhe und eine sympathische Holznote. Wie ein feiner reifer Herr mit Stil und Standvermögen.

Empfehlung

Trinktemperatur: 16-19°C

dekantieren Sie den Wein eine Stunde vor dem Servieren, so entfaltet er sein volles Aroma
passt gut zu kräftigen Speisen und reifem Käse



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de