

Cabernet Sauvignon QbA

Weingut Zelt, Pfalz

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	sortentypisch, elegant, feinwürzig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu gebratenem Fisch, hellem gebratenen Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 95 46

Charakteristika

Leuchtende rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist sortentypisch mit Aromen von Cassis, Waldbeeren, roter Paprika und weißem Pfeffer. Am Gaumen geschmeidig, weich und feinwürzig mit präsenten Tanninen und einem eleganten Finale.

Klima/Terroir

Laumersheim liegt am südöstlichen Fuß des knapp 200 m hohen „Orlenberg“. Dieser mit Reben überzogene Berg ist eine vor Jahrmillionen aus der Absenkung des Rheingrabens entstandene Kalksteinblase. Diesem inselähnlichen Zustand verdanken die Laumersheimer Weinberge ihren außergewöhnlichen klimatischen und geologischen Charakter.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Anschließend reift der Wein 12 Monate in bereit mehrfach belegten Barriques.

Das Weingut

Als Mario Zelt sich Mitte der 90er Jahre entschied den klassischen Gemischtbetrieb der Familie mit Landwirtschaft, Obstbau und Weinbau fortzuführen war für ihn klar, dass er sich in Zukunft ausschließlich auf den Weinanbau konzentrieren und spezialisieren möchte. Das Qualitätsniveau sollte gesteigert und das Weingut in eine neue Richtung gelenkt werden. Dafür wurden zuerst alte Weinberge gerodet und durch andere Rebsorten, hauptsächlich klassische einheimische aber auch durch internationale, ersetzt. Weinberge in einigen der besten Lagen in Laumersheim und Großkalbach bilden dafür den Grundstock. Ziel ist es, das Potential dieser Lagen auszuschöpfen und dabei Ihren Charakter in den Weinen deutlich widerzuspiegeln.

