

"One bottle of my Cabernet Sauvignon beats 23 semesters of philosophy" trocken

Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig, gerbstoffbetont, strukturiert
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	passt zu geschmortem Rind oder Wild und dunklem Geflügel wie Ente, Gans oder Fasan
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 14

Charakteristika

In der Farbe ein dunkles, klares Rot. In der Nase mit süßlichen Beerennoten und grünen vegetabilen Aromen, ergänzt durch einen leichten Duft von Zedernholz. Im Geschmack ebenfalls beerig - Waldbeeren und Holunderbeeren - mit etwas Kaffee und Lakritze im Abgang. Kombiniert wird dies mit einer gut eingebundenen, feinen Tanninstruktur.

Klima/Terroir

In der Südpfalz auf kalkhaltigen Löss-Lehm-Böden gewachsen. Cool Climate Gebiet mit relativ vielen Sonnenstunden, aber kühlen Durchschnittstemperaturen.

Ausbau

Maschinenernte und teilweise Handlese. Maischegärung in der französischen Holz Cuve. Danach Lagerung für 15 Monate im Doppelstückfass aus deutscher Eiche und teilweise im zweitbelegten Barrique-Fass aus französischer Eiche.

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Mit streng nachhaltigem Bewusstsein bewirtschaften Bauers insgesamt 35 Hektar eigene Weinberge um Nussdorf herum. Vor einigen Jahren hat das Weingut die Weinszene gehörig aufgemischt mit ihren provokanten Label-Designs. Heute sind sie die richtigen Weine zur richtigen Zeit - trinkfreudig, schwellenfrei und ein Statement.

