



• OTWASO
MÜLLER.

CABERNET SAUVIGNON VOM KALK TROCKEN

Jahrgang
2022

BODEN

Die Böden auf denen die Trauben für diesen Cabernet Sauvignon wachsen, sind besonders kalkreich und sonnenverwöhnt. Durch das Gestein wird die Wärme lange gespeichert und an die Reben abgegeben. Dadurch erhalten wir perfekt ausgereifte und gesunde Trauben. Auch die Säure wirkt durch den Kalkboden weicher.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk. Unsere Herkunftswine wachsen in den besten und ältesten Parzellen und werden selektiv mit der Hand gelesen. In unserem Cabernet Sauvignon streben wir einen besonders geringen Stockertrag an. Dieser führt zu einer ausgeglichenen Farbdichte und Reife innerhalb der Trauben.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, schonendes Entrappen der Trauben und eine kontrollierte Maischegärung garantieren bei unseren Rotweinen eine bestmögliche Aroma- und Farbausbeute ohne Zusatzstoffe. Nach der schonenden Pressung der Maische lagert der Wein mindestens 24 Monate in französischen Barriques. Kurz vor der Füllung werden die besten Fässer ausgewählt und cuvèetiert. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe.

All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Ein würziger Cabernet Sauvignon, der nach gerösteten Haselnüssen, schwarzer Johannisbeere und Pfeffer duftet. Im Mund zeigt er sich rund, weich und harmonisch, mit gut eingebundenen Tanninen. Im Abgang überzeugt er mit Aromen von reifen Brombeeren und Walnüssen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Besonders fein schmeckt dieser Wein zu einem rosa gegartem Rehrücken und einer dunklen Jus und geröstetem Brokkoli mit Kalamata-Oliven und Walnüssen. Oder der unwiderstehlichen Tapas Platte mit Datteln im Speckmantel, Patatas Bravas und gereiftem Manchego.

ANALYSE

0,3 g/l Restzucker . 6,7 g/l Säure . 14,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyre, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Unsere Herkunftsweine zeigen die Besonderheiten des jeweiligen Terroirs. Denn die Kalk- und Porphyrböden bringen ganz eigenständige Weine hervor.

Sie wachsen in den besten und ältesten Parzellen. Im Keller bekommen unsere Herkunftsweine besonders viel Zeit und Freiheit, um ihre ganze Größe zu entfalten. Charakter, der lange bleibt.