

Cabernet Blanc Heinrich BIO QbA trocken Galler



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Galler, Kirchheim a.d. Weinstraße

Mit ganz eigenen Vorstellungen übernahmen Ansgar und Katja Galler 2009 einen kleinen, traditionsreichen Betrieb, der sich fortan als Weingut Galler einen guten Ruf erarbeitete. Die beiden fanden mit den 11 Hektar Rebfläche in besten Lagen einen Weg, ihre Vision von möglichst natürlichen Weinen zu realisieren. Katja und Ansgar Galler wollen mit der Natur vereint lebendige und charaktervolle Weine schaffen. Ihre Eingriffe in den Weinberg beschränkt sich auf das Notwendigste. Seit 2012 pflanzen sie dazu ausschließlich neue, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte Piwis. Sie sind ein wichtiger Teil von Gallers Vorstellung von nachhaltigem, möglichst ressourcenschonendem Bio-Weinbau geworden. Umso mehr freut sich das Weingut über all die Auszeichnungen und positiven Rückmeldungen auf die Piwi-Weine.

REBSORTE 100% Cabernet Blanc

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Löss

VINIFIZIERUNG Ausbau 10 Mo. Hefelagerung

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Kräftiges Gelb

Duft: Hefewürzig und leicht holzbeeinflusst im Duft, aber auch pikant fruchtig: weiße Johannisbeere, grüne Paprika, Papaya, Apfel, Veilchen, balsamische Noten, Nougat, Brombeeren, Zitronenmelisse, Sternfrucht, Malz, Hefe, Brennessel.

Geschmack: . Im Mund geradlinig gebaut mit guter Dichte und lebendigem Säurenerv, zarte Süße begleitet die intensive Gaumenwürze, ein zugänglicher Weintyp.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Intensiv, außergewöhnlich, fruchtig, wenig Säure.

Die Kreuzung stammt aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern. 24 Stunden Maischestandzeit, schonend gepresst, spontan im Eichenfass gegoren. In den letzten 20 Jahren versuchen europäische Winzer vermehrt pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte PiWis, zu kultivieren. Botrytis und Mehltau haben bei diesen Züchtungen selbst ohne Spritzmittel kaum eine Chance.

WEINANALYSE Alkohol 13,0 % vol.
R-Zucker 2,10 g/l
Säure 5,20 g/l
Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Würzige Heublütenkäse, gegrillter Fisch mit kräftigen Röstaromen, Limetenzeste und Limonengras.

AUSZEICHUNGEN falstaff Piwi Trophy 89+/100 Jahrgang 2018
Eichelmann 2021 86/100 Jahrgang 2018