



Cabernet Sauvignon Hemsberg "R"

2023, 750 ml

Deutschland, Hessische Bergstraße

9912013110

Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrillte grüne Paprika mit Meersalz und Olivenöl (vegan)

Lammschulter geschmort mit Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin

Ente mit Bohneneintopf



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.08.2025

Info zum Wein:

Die Trauben stammen aus einer Süd West orientierten Steillage (bis 40%), der Untergrund aus Flugsanden über Granitschuttdecken besteht.

Info zum Ausbau:

Am 17.09.2023 gelesen, anschließend abgebeert und per klassischer Maischegärung gut zwei Wochen spontan vergoren. Jeden Tag wurde der Maischekuchen zweimal untergearbeitet. Nach dem Abpressen eingelagert in ein neues Barrique (Schwäbische Eiche von einem Küfer aus Pfalz, Medium Toast), darin malolaktische Gärung und Reifung über 17 Monate. Schließlich wurde er ohne Filtration per Hand gefüllt. Der Wein wurde weder angereichert, noch zu- oder entsäuert und ist bis auf die moderate Schwefelung somit komplett Natur.

Die Anzahl der verfügbaren Flaschen ist auf 280 begrenzt, somit handelt es sich um eine echte Rarität.

Farbe:

Tiefes Violettrot mit purpurnen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Im Duft finden wir Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, süße schwarze Kirschen und Anklänge von Vanille und edler Schokolade. Untermalt ist das Ganze von vegetabilen Noten und einer bekannten Holzwürze.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2023 Hermsberg „R“ Cabernet Sauvignon mit geschliffener Struktur, viel Frucht und mineralischer Tiefe. Selten findet man internationale Rebsorten wie Cabernet Sauvignon aus Deutschland mit einem solch eleganten Ansatz und einer solchen Komplexität, ein großes Lob an Eric Barnert und Götz Drewitz.