Barnert & Drewitz

Cabernet Sauvignon trocken

2024, 750 ml

Deutschland, Hessische Bergstraße

9912013115

Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrillte Aubergine mit Tahini und Rauchpaprika (vegan)

Flusskrebsrisotto mit Kirschtomaten und Parmesan

Short Ribs vom Beef Short aus dem Smoker mit Miso Glasur

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.06.2026

Info zum Wein:

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

Info zum Ausbau:

Die Trauben wurden am 6.10 gelesen, die Gärung erfolgte spontan mit Untertauchen der Maische (Pigeage). Anschließend reifte er im 350l Barrique aus Burgund

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 von grüner Paprika, Tomate und einer gekonnten Holzwürze.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2024 Bensheimer Hemsberg Cabernet Sauvignon Alte Reben mit geschliffener Struktur, viel Frucht und mineralischer Tiefe. Seine fruchtige Dichte, der feine Holzeinsatz und die fleischige Tefe, die viel Umami vermittelt ist die Steilvorlage zu Gerichten mit rauchigen Aromen und asiatischer Küche.