

Weingut Kuhnle

Weinstadt-Strümpfelbach

Cabernet Cubin "Caratello" Wein aus eingetrockneten Trauben



Wein-Pass

Jahrgang:	
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Cabernet Cubin
Qualitätsstufe:	Deutscher Wein
Geschmacksrichtung:	
Flaschengröße:	0,38 l
Artikelnummer:	22
Hinweis	enthält Sulfite

Analysenwerte:

Mostgewicht:	0,00°Oe
Alkohol:	15,00%vol
Restzucker:	26,00 Gramm/Liter
Säure:	6,60 Gramm/Liter

Unsere Weinneuheit „Caratello“ wird aus Trauben der Rebsorte Cabernet Cubin gewonnen, die zuvor unter einer Überdachung in luftiger Höhe getrocknet worden sind. In den Südtälern der Alpen wird diese traditionelle Methode schon seit langem bei der Erzeugung des italienischen Süßweins Recioto und dessen trocken ausgebaute Variante Amarone angewendet. Wir haben diese Art der Herstellung einer Weinspezialität aus Norditalien ins schwäbische Strümpfelbach übertragen. Der Name „Caratello“ erinnert an den italienischen Begriff für ein kleines Holzfass, wie es früher und teilweise noch heute zur Vergärung von Süßweinen benutzt wird.

Nach drei- bis viermonatiger Trocknung verlieren die Trauben etwa 50 % ihrer Flüssigkeit und der verbleibende Saft hat sich auf über 140° Oechsle konzentriert. Die Beeren mit derartig eingedicktem Inhalt werden rotweinüblich abgebeert, handverlesen und zur Maischegärung gebracht, bei der die Farbe und die Inhaltsstoffe aus der noch gesunden Beerenhaut ausgelaugt werden. Nach der Gärung sind dann 15 % Alkohol entstanden, wobei durch die hohe Süße des Saftes immer noch mehr oder weniger Restzucker zurück bleibt. Um die unterschiedliche Süße auszugleichen, bilden wir eine Assemblage von drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen. Die so gewonnene Besonderheit erinnert mit ihrem trockenen, fast röstigem Geruch an heimisches Dörrobst. Geschmacklich zeigt sich der Caratello kräftig-würzig von zartbitterem Charakter und lässt im Nachhall einen fülligen Körper gepaart mit edler Süße verspüren. Wir empfehlen den Wein zu italienischen Cantuccini oder Amarettini zu servieren, genauso passt er aber auch zu traditionellem Zimtgebäck, Lebkuchen oder Dessert aus Feigen oder Pflaumen. Beim Käse eignet er sich vorzüglich als Begleiter zu Ziegenfrischkäse.

Empfohlene Trinktemperatur: 18 °C