

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
FÜRSTENFASS



## DUNKELGRAF Cabernet-Dorsa QbA tr. im Holzfass gereift

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Cabernet Dorsa
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Im Holzfass gereift
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Artikel-Nr.:</b>	2925
<b>Charge:</b>	000318818
<b>EAN Flasche:</b>	4014839029251
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839029282
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 330

<b>Alkohol:</b>	13,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	2,60 g/l
<b>Säure:</b>	4,80 g/l

**Trinktemperatur:** 16 - 18 Grad

**Speiseempfehlung:** zu kräftigem Braten, Wild, Lamm, reifem Hartkäse

### Beschreibung:

Ein sehr gehaltvoller, vielschichtiger Rotwein mit intensiver Farbe, dezenter Frucht und eleganter Geschmeidigkeit. Das Aroma ist durch den Ausbau im großen Eichenholzfass geprägt. Schön eingebundene Tannine und dezente Röstaromen verleihen ihm eine ganz besondere Note. Etwa 10% des Weines wurden im Barrique ausgebaut.

### Allgemein:

1971 in der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg neu gezüchtete rote Rebsorte. Ursprünglich ging man davon aus, dass es sich um eine Kreuzung aus Dornfelder x Cabernet-Sauvignon (Züchternummer We 71-817-92) handelt. Viele Jahre später wurde dies durch eine DNA-Analyse widerlegt. Der Cabernet Dorsa ist eine Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder. Im Herbst 1972 wurden die ersten 117 Sämlinge im Versuchsanbau gepflanzt, 1977 die ersten Trauben gelesen. Seit 1987 sog. Anbaueignungsversuche in der Praxis. Ende 2003 erteilte das deutsche Bundessortenamt offiziell den Sortenschutz und die Zulassung.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.