



Bacat 2015

Rotwein-Cuvée - trocken -

Der Bacat aus dem Jahrgang 2015 präsentiert kräftig - vergleichbar mit 2009 nur noch etwas jünger.

BAdisches Cuvée aus **AL**ternativen Traubensorten, so ist die Bezeichnung dieses Rotwein-Cuvéés aus pilzresistenten Rebsorten, die vom Weinbauinstitut in Freiburg gezüchtet wurden. Auch der Name BACAT stammt vom Weinbauinstitut. Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Carol, Prior, Monarch und 4 Sorten, die bisher noch keinen Namen erhalten haben und Züchtungsnummern haben, wie z.B. FR-521-89R sind in der "Badischen" Cuvée.

Die Rebstöcke zeigen sehr gesundes und kräftiges Wachstum. Die Trauben sind sehr vital und haben ihren eigenen Charakter, der der Cuvée sehr viel Lebendigkeit gibt. Das Glas ist gefüllt mit einem tiefen Brombeerrot, durchzogen von violetten Reflexen.

Duft: In der Nase leicht nach grünem Paprika, weißem Pfeffer, kräftige dunkle Beerenaromen, rote Johannisbeere, etwas rote Kirsche und das ist nur eine kleine Auswahl an Aromen dieser Rotwein-Cuvée.

Geschmack: Er präsentiert sich kraftvoll, aromatisch, viel Waldbeere, reif und dicht gepackt von Anfang bis Ende! Der 2015er Bacat präsentiert sich dicht, würzig und kraftvoll.

Analyse: Alk.: 13,0 %Vol. Säure: 5,0 g/l Rz.: 0,6 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 16° - 18° C

Trinkreife: 2021-2029 (zeigt jetzt seine ganze Schönheit, reif & vielschichtig, Anm. Nov. 2021)

Speiseempfehlung: Ideal zu Wild, Entrecôte oder anderes Kurzgebratenes vom Rind, Lammkarré mit Bärlauchpesto.

... Bitte lassen Sie dem Wein etwas Zeit zum Atmen, bevor Sie Ihn genießen.

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www.weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

