



# Cabernet Dorsa 2017 Brandenburger Landwein

## Die Lage

Herkunft	Wolkenberg in der Niederlausitz; ein 9 ha großer Weinhang, davon 6 ha berebt; Ausrichtung SSW, Neigung 11 Grad
Boden	Sand, Geschiebemergel, Humusschicht
Klima	sonnenreicher Sommer; niederschlagsarm, daher Tröpfchenbewässerung; die gute Durchlüftung verhindert auf natürlichem Wege die Pilzbildung; ein Kälteabfluss vermindert das Risiko von Spätfrösten

## Die Weinlese

Traube	Cabernet Dorsa
--------	----------------

## Der Keller

Kellerei	Weinmanufaktur am Marienberg GmbH, Meißen, Martin Schwarz
Gärung	klassische Maischegärung ca 14 Tage
Ausbau	18 Monate im Holzfass 300 L (2 bis 3 Belegung)

## Der Wein

Alkohol	13,5 % Volumen
Säure	5,6 g/l
Restzucker	0,3 g/l

Sensorik	Die Verwurzelung zur Braunkohle können wir nicht bestreiten. Bereits die Farbe erinnert an das braune Gestein, was unsere Region prägt. Die Nase ist dabei ganz individuell und markant. Lakritz, Schattenmorelle und Veilchen sind impulsiv in der Nase. Am Gaumen packen die Gerbstoffe zu und umarmen Sie förmlich. Die Säure trägt den Wein bis zum finalen Ende und animiert parallel zum nächsten Schluck.
----------	--

## Der Genuss

Speisen	Passt zu Wildgerichten ist aber auch solo der perfekte Begleiter in der kalten Jahreszeit.
Glas	Rotwein-Glas / bitte Dekantieren 2-3 Stunden
Temperatur	13-15 °C