



Frans Hahn - Cabernet Sauvignon QBA 2017

Cabernet Sauvignon van een zeer hoog niveau en zoveel kwaliteit

Cabernet Sauvignon is toch wel een druivensoort, waar iedereen wel eens van heeft gehoord, sorry, geproefd. Vaak in de klassieke wijnen komt deze druif veelvuldig voor. Bekend om zijn kersenneus en vaak wat aards van ondertoon. De wijn behoeft fruit in het glas want anders wordt deze snel te streng. Ik kan u een heel verhaal vertellen, maar weet u Less is More, zeker ook in wijnland anno 2020. Kort door de bocht, de perfecte wijn bestaat niet. Het is naar mijn mening een paar wijnfreaks die graag hun kennis tentoonstellen. Natuurlijk is het leuk om er over te praten maar er wordt teveel gepraat over "hoge" wijnen. Dit is geen "hoge" wijn dit is een wijn die je in huis wilt en moet hebben en die je nu gaat bestellen. Dit is klasse voor iedereen, iedereen proeft de liefde van de wijnmaker hierin. Niet voor u? Ook goed, er zijn voldoende relaties van ons die er een voor doen. En kijk daar, de wijnmaker heeft er ook nog een filosofie over: Wijnmaker Martin Höchdorffer produceert geen druiven. Hij koopt zijn druiven bij de top producenten die relatief klein zijn. Hij betaalt ze een prima prijs zodat het mooiste fruit in zijn wijnbedrijf wordt verwerkt.

Jaargang: 2018

Smaak: Droog met zwoele tonen van Laurier en zwart fruit.

Druivensoort: 100 % Cabernet Sauvignon

Flesinhoud: 0.75 l

Kwaliteitskenmerk: QBA

Wijnomschrijving: Deze wijn is bijzonder omdat de resultaten van de Cabernet Sauvignon wijnstroken niet overal het zelfde zijn. Wijnmaker Martin Hochdöffer adviseert zijn wijnboeren c.q. partners over de toe te passen techniek in de wijngaard voor een goed glas. Geconcentreerd, mooi in balans, eigenlijk te lekker. Er zijn ongeveer 1400 flessen van geproduceerd. Laten wij daar nu een startje van MOGEN kopen.

Alcohol: 13.87 Vol.%

Aanwezige zuren: 5.8 g/l

Restsuiker: 6.1 g/l

Advies serveertemperatuur: Zeker niet te warm voor de optimale smaak(!) 16 - 18 °C

Heerlijk bij: Ja nu wordt het langzaam tijd voor de BBQ. met lamskotelet of een entrecote.



BMV Makelaars

DYNAMIS

