

Cabernet sauvignon

„Chritz-Wirts Marie's Lunehupfer“

aus dem Auggener Schäf



In seiner Jugend ist der Wein aus der Cabernet-Sauvignon-Rebe fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit kräftiger „Nase“. Ein guter Cabernet-Sauvignon verwöhnt im Laufe seiner Reifung zunehmend mit feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, oft auch an Lakritze erinnernd und grüne Paprika. Wiedererkennungsmarkkmale des Cabernet Sauvignons sind der charakteristische Traubengeruch von schwarzen Johannisbeeren (Cassis), der zum Teil durch einen Geruch von Zedernholz begleitet wird und die tiefdunkle Farbe der Weine.

Darüber hinaus weisen die Weine immer einen konzentrierten Fruchtgeschmack mit einem tragenden Gerüst von Tanninen und Säuren auf. Erschwert wird die Identifizierung der Traube im Wein durch die Tatsache, dass die Rebe kaum sortenrein angeboten wird.

Diese **Weine** bestechen weniger durch die Art, vielmehr durch die Feinheit ihrer Aromen. Wenn die Traube voll ausreifen kann, ergibt sie vielschichtige gerbstoffreiche Weine. Als spätreifende Sorte muss sie in warmen Ländern stehen, damit der Wein nicht grasig oder nach grünem Pfeffer schmeckt. Die Trauben sind mittelgroß und dicht mit dunkelblauen, dickschaligen Beeren besetzt.

Die Sorte wird in ihrer Heimat Bordeaux nur relativ selten pur angeboten, da sie sich hervorragend zum Verschnitt mit anderen Rebsorten (dort mit Merlot und Cabernet Franc)

Herkunft

Es wird häufig behauptet (wahrscheinlich fälschlicherweise), der Cabernet Sauvignon sei in Frankreich bereits im Jahre 1635 urkundlich erwähnt.

Damals sandte Kardinal Richelieu dem Abbé Breton aber wahrscheinlich mehrere tausend Rebstöcke der Sorte **Cabernet Franc**, eine Sorte die an der Loire auch heute noch eine wichtige rote Rebsorte darstellt.

Der Synonymname **Bidure** bot Anlass zur Vermutung, dass sie von der von Plinius dem Älteren (23-79) erwähnten, antiken Sorte Biturica abstammen könnte.

Das Synonym **Vidure** hat seine Wurzeln im lokalen Dialekt und heißt übersetzt hartes Holz (siehe auch in französisch : vigne dure), eine Bezeichnung, die die Rebsorte mit dem Carmenère teilt.

Der Cabernet Sauvignon ist eine rote Rebsorte. Die Rebe hat so große Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie als **Edelrebe** bezeichnet wird.

Abstammung: Cabernet Franc x Sauvignon Blanc (durch DNA-Analyse 1997 nachgewiesen)