



Horst Bretz
mit prämierter Flasche



Victoria Bretz, Weingut Ernst Bretz

Mit dem Anbau von Cabernet Sauvignon Trauben vor rund 15 Jahren, haben wir uns als einer der ersten Weingüter in Deutschland an diese internationale Sorte herangewagt. Mittlerweile wissen wir mit dieser kräftige Rotweinsorte bestens umzugehen und spätestens seit dem Sommer 2018 zeigt sie auch hier in Deutschland ihre volle Power. Wir lieben diese Sorte – die Trauben sind lockerbeerig, wenig anfällig für Krankheiten und bringen hohe Mostgewichte bei geringen Erträgen. Die Weine sind tiefdunkel, super konzentriert und haben ein ausgeprägtes Aroma nach schwarzer Johannisbeere. Daher eignet sich der Cabernet Sauvignon auch hervorragend für eine Cuvée mit der Rebsorte Merlot. Durch die zwölfmonatige Barrique-lagerung erhält der Wein seinen letzten Schliff. Feine Röst-, Schokoladen- und Vanillearomen machen diese Cuvée vollkommen. Neben der normalen 0,75-Liter-Flasche ist die Cuvée auch als drei- oder fünf Liter-Flasche erhältlich, welche sich perfekt für eine lange Lagerung eignen.

Daniel Friederich, Weingut Wartsteigerhof

Der Weinberg aus dem der Bechtheimer Rosengarten Weißer Burgunder trocken stammt, steht in einem Talkessel mit einem besonders warmen Mikroklima und etwas schwererem Boden. Die Trauben sind dadurch meist etwas kleiner und umso gehaltvoller. Der Wein wurde im 500 Liter Eichenholzfass mit langem Hefelager ausgebaut. Dabei haben wir besonders darauf geachtet, dass die Holznote nicht zu aufdringlich wird.

