

Natürlich

Veredelt

Cabaret Noir - Neu

Allgemeines: Die Rebsorte ist eine Kreuzungskombination aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern und wurde in den 1991er Jahren Teil der Züchtungsarbeit von Valentin Blattner in der Schweiz. Für die Selektion, der Anbauversuche und des Sortenschutzes zeichnet sich Volker Freytag verantwortlich.



Resistenz: Peronospera ++ Oidium +++ Botrytis +++

Traube: Die Traube ist kurz, dezent aufgelockert, mit kleinen Schultern. Die Beerenhaut ist wie bei Cabernet Sauvignon mit einer dicken Wachsschicht überzogen und somit widerstandsfähig gegen Botrytis. Beeindruckend ist die sehr früh, gleichmäßige Durchfärbung der Beeren.

Wein: Der Wein zeigt eine dezente Spielart der Cabernet Familie in den Aromen von dunkler Kirsche, Wacholderbeere, Veilchen. Im Geschmack erinnert er an die Würze von Nelken und Pfeffer. Die reifen Tannine runden das angenehm weiche Geschmacksprofil dieser Sorte ab und ist am ehesten vergleichbar mit „Cabernet Franc“.

Anbauempfehlung: Der Reifezeitpunkt ist mit Anfang September als früh anzusetzen. Dadurch eignet sich die Sorte für Spät- oder Höhenlagen bzw. nördlichere Weinregionen. Die dicke Beerenhaut mindert das Botrytisrisiko, was sich positiv auf den Lesezeitraum auswirkt. Der Wuchs ist mittelstark und aufrecht. Durch die kurzen Internodien befinden sich die Trauben in einem gleichmäßigen Horizont. Die Arbeit wird dadurch beim Entblättern wesentlich erleichtert.

Sortenschutz & Vertrieb:

Volker Freytag