

Cabernet Blanc QbA trocken Galler



ANBAUGEBIET

Deutschland/Pfalz

PRODUZENT

Galler, Kirchheim a.d. Weinstraße

Mit ganz eigenen Vorstellungen übernahmen Ansgar und Katja Galler 2009 einen kleinen, traditionsreichen Betrieb, der sich fortan als Weingut Galler einen guten Ruf erarbeitete. Die beiden fanden mit den 11 Hektar Rebfläche in besten Lagen einen Weg, ihre Vision von möglichst natürlichen Weinen zu realisieren. Katja und Ansgar Galler wollen mit der Natur vereint lebendige und charaktervolle Weine schaffen. Ihr Eingriffe in den Weinberg beschränkt sich auf das Notwendigste. Seit 2012 pflanzen sie dazu ausschließlich neue, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte Piwis. Sie sind ein wichtiger Teil von Gallers Vorstellung von nachhaltigem, möglichst ressourcenschonendem Bio-Weinbau geworden. Umso mehr freut sich das Weingut über all die Auszeichnungen und positiven Rückmeldungen auf die Piwi-Weine.

REBSORTE

100% Cabernet Blanc

QUALITÄT

Qualitätswein

BODENART

VINIFIZIERUNG

Ausbau 8 Mo. Hefelagerung

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Duft:

Fruchtige Aromen Papaya kombiniert mit frischen Aromen wie Paprika.

Geschmack:

Aromen wiederholen sich, mittlere Intensität, mittlere Säure.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Intensiv, fruchtig, säurearm · neue, weiße Rebsorte aus der Cabernetfamilie entstanden

Seit 2017 ist Galler nach den strengen Bioland-Richtlinien biozertifiziert. Zudem unterstützen sie die Idee von Slow Food® Deutschland e.V.

Die Weine werden in drei Linien unterschieden: Premium, Modern und Klassik.

WEINANALYSE

Alkohol 12,2 % vol.

R-Zucker 2,60 g/l

Säure 5,30 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Frischkäseaufstrichen, Gemüseauflauf, Wokgemüse mit wenig Schärfe.

AUSZEICHUNGEN

Nimmt nicht an Wettbewerben teil

