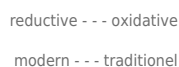




2021 Cabernet blanc "Naturtalent" trocken
Winery: WEINGUT AM KAISERBAUM - Hammel-Hundinger
 rated 07.10.2022

	analysis - intensity assessment										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Clarity											●
colorless-green-yellow-brown						●					
Color intensity						●					
fruity									●		
spicy									●		
Herbal								●			
Violet								●			
Apricot									●		
Intensity									●		
Sweet			●								
Acid - gustatory								●			
Acid Irritation (haptic)									●		
Salty, mineral / extract							●				
Bitter						●					
Astringency				●							
Phenole / tannin						●					
Alcohol impression		●									
CO ²		●									
Intensity / volume							●				
Length / finish							●				
Balance						●					

[illegible]

Summary										
stylistics										
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

exaltation										
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Potential	Status-quo	best-before
2025	2024	2022



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

2021 Cabernet blanc "Naturtalent" trocken
Winery: WEINGUT AM KAISERBAUM - Hammel-Hundinger
rated 07.10.2022

Description

Feine, sehr erfrischend-fruchtige und [grüne] Aromatik, die dem Sauvignon blanc ähnelt. Cabernet blanc ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte, gekreuzt in der Schweiz, und wurde 2011 unter dem Status des Versuchsanbaus im Weingut am Kaiserbaum angepflanzt. Durch die Eigenschaften dieser Rebe verbindet sich ein sehr spannender Weintyp mit naturnahem Anbau, wie ihn Familie Hundinger betreibt.

Food-Pairing

Sehr schön geeignet zu eher leichten Gerichten mit Meeresfrüchten oder auch zu Vorspeisen und Appetizern z.B. Salate mit frischen Kräutern.