

# Cabernet Sauvignon, *der edle Franzose!*



**N**och während meines Studiums arbeitete ich in einem renommierten Warenhaus im dortigen Weinkeller. Das Besondere war, dass der Gast an vielen Verkostungstheken die Möglichkeit hatte, sich in die Welt der Genüsse einzufinden. An meiner Weintheke führte das dazu, dass auch ich täglich mit hochwertigen Champagnern und Weinen in Kontakt kam, diese probieren und verkosten und dabei auch auf die Erfahrung meines Weinfachberaters zurückgreifen konnte. Ich wurde in eine Weinwelt eingeführt, die sich zunächst sehr frankophil zeigte. Bordeaux stand ganz oben auf dieser Liste und damit auch meine Berührung mit der berühmten Edelrebe Cabernet Sauvignon.

## Cabernet und Cuvée

Die mit mittelgroßen, dunkelblauen und dickschaligen Beeren dicht besetzte Rebsorte ist nach neuester Forschung eine spontane Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc und soll schon 1635 urkundlich erwähnt worden sein, als durch Kardinal Richelieu mehrere Tausend Rebstöcke an die Loire geschickt wurden. Hierbei handelt es sich aber wohl doch eher um die noch heute dort ansässige Cabernet Franc-Traube, wie man unlängst herausfand. Die im Bordeaux beheimatete und nach schwarzen Johannisbeeren und Zedernholz duftende Traube wird gerne in der sogenannten „Cuvée“ verschnitten. Partner im Bordeaux sind die ebenfalls berühmte Merlot-Traube sowie Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot. Besonders in den Gegenden des Médoc mit ihren berühmten kommunalen Appellationen (Prädikaten) wie Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac und Saint-Estèphe werden hochklassigste Rotweine mit einem Hauptanteil aus Cabernet Sauvignon ausgebaut. Berühmtestes Beispiel ist

hierfür das Château Mouton-Rothschild. Über 75 Prozent Cabernet Sauvignon-Anteile zeichnen die Weine dieses Weingutes aus. Hier stellt die Rebe das sogenannte „Rückgrat“ an der Seite seiner Verschnittpartner Merlot und Cabernet Franc dar: Diese Weine sind damit oftmals sehr lager- und alterungs-fähig. Denn besonders in der Jugend zeigt sich der Cabernet Sauvignon rau, seine Gerbstoffe sind oft noch grün. Erst in der Reife offenbart sich seine unglaubliche Duftigkeit, die neben Cassis auch an grüne Paprika und Lakritze erinnern kann. Gerne wird er dazu in Holz ausgebaut, denn die kraftvolle Tanninstruktur der Weine ist für diese Art des Ausbaus prädestiniert. Die Lagerung verleiht dem Wein neue Aromen von Vanille und Röstaromen und mindert die Intensität der Säuren: Der Wein zeigt sich zunehmend runder, harmonischer und samtiger.

## Eine kraftvolle Traube

Ihren Siegeszug hat die Cabernet Sauvignon-Traube von Frankreich aus um die ganze Welt gemacht. Kaum ein Weinbau betreibendes Land hat sie nicht im Repertoire. Auch bei uns in Deutschland wird diese kraftvolle Traube seit 1987 angebaut, wobei man hier die Pfalz mit ihren schweren Böden und dem passenden Wetter als wichtigste Weinbauregion nennen muss.

Ob in Kalifornien, Südafrika, Südamerika, Australien oder Neuseeland – Cabernet Sauvignon findet sich in vielen Ländern reinsortig oder als Cuvées mit anderen Sorten. Gerne wird hierzu neben Merlot auch Syrah, die Traube der Rhône, dazu verwendet, die man in der Neuen Welt Shiraz nennt. Ich persönlich mag Cabernet Sauvignon gerne, wenn er gereift ist und sich im Glas noch mit anderen Fruchtindrücken wie Brombeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen zeigt. Außerdem kann er in vielen Fällen auch Anklänge an Pfefferminz und Eukalyptus haben oder nach Tabak schmecken. Kommt er schon fast schokoladig daher, hat er mich gepackt!

Ich wünsche auch Ihnen viele gute Gläser Cabernet Sauvignon in Ihrem Leben!

Text: Trixi Bannert | Illustration: Stefan Emmrich  
Foto: Andi Löchte

## Meine Empfehlungen

**Cabernet Sauvignon trocken**, Weingut Philipp Kuhn aus Laumersheim in der Pfalz. Ein gehaltvoller, trockener Rotwein mit intensiven Aromen nach vollreifen Waldfrüchten, mit Noten von Schokolade und Weihnachtsgewürz. Passt zu kräftigen Fleischgerichten und zu Wild. Preis circa 24,80 Euro  
[www.weingut-philipp-kuhn.de](http://www.weingut-philipp-kuhn.de)

**Château Bellegrave AOC Médoc**, Weingut Château Bellegrave aus Frankreich/Bordeaux ein Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Der Wein hat eine ausgewogene Tanninstruktur und gute Konzentration. Paprika und rote Früchte vermischen sich elegant mit feinen Röstaromen, dazu ein wenig Vanille, harmonisch und lang. Preis circa 12,90 Euro  
[www.chateau-bellegrave.com](http://www.chateau-bellegrave.com)

**Poggio delle Faine Rosso IGT** vom Weingut Cantine de Minini in der Toskana. Die rote Cuvée aus 80% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon ist ein körperreicher Wein mit komplexen Anlagen und satten Aromen. Frisches vanilliges Holz, schmeichelnde Frucht, Leder und Anklänge von Schokolade und Kaffee. Preis circa 10 Euro  
[www.cantineminini.it](http://www.cantineminini.it)



## Die Autorin

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Weinfachberaterin und Sommelière. Sie betreibt im westfälischen Münster eine eigene Wein- und Kochschule.

## Workshops

Am 4. Dezember findet unter ihrer Leitung der Einfach Hausgemacht Wein-Workshop „Spanien“ und am 15. Januar der Workshop „Winterweine“ statt.

Informationen und Anmeldung unter:  
[www.seminare.lv.de/einfachhausgemacht](http://www.seminare.lv.de/einfachhausgemacht)