

CABERNET SAUVIGNON



In den 1980er Jahren machte der Cabernet Sauvignon – genetisch eine Kreuzung aus Cabernet Franc x Sauvignon Blanc – im Vormarsch der internationalen Sorten Furore, vor allem durch sein charakteristisches Geruchs- und Geschmacksbild.

Herkunft | Frankreich, Bordeaux

Abstammung | Natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc x Sauvignon Blanc

Verbreitung | Die Sorte ist seit 1986 für österreichischen Qualitätswein zugelassen. Die klassischen internationalen Cabernet Anbauggebiete sind nach wie vor Bordeaux und Kalifornien, aber u. a. auch die italienische Maremma.

Wichtige ampelografische Merkmale

Blatt | kreisförmig, fünf- bis siebenlappig, tief eingeschnitten, Stielbucht

überlappend, Unterseite mittelstark behaart

Traube | mittelgroß, locker bis mitteldicht, kegelförmig, meist mit Beitraube; Beeren rundlich und blauschwarz gefärbt

Reifezeit | sehr spät

Bedeutung, Ansprüche

Beliebtheit hat die Sorte sowohl als eigenständiger Wein, als auch als Cuvée Partner erlangt. Stellt keine hohen Ansprüche an den Boden, aber sehr hohe Ansprüche an die Lage. Frühe, warme Lagen sind notwendig, um nicht unreife, grün-grasige Weine zu erzeugen. Bringt hohe Erträge, daher ist für gute Qualität eine Ertragsregulierung notwendig.

Wein

Cabernet Sauvignon hat als Jungwein ein kräftiges, fruchtbetontes Bukett und zeigt sich am Gaumen bisweilen rau und gerbstoffbetont. Ein guter

Cabernet Sauvignon gewinnt im Laufe seiner Reifung zunehmend feine Röstaromen, ebenso Aromen von schwarzen Johannisbeeren, sowie Lakritze und Paprika. Die Weine benötigen eine längere Entwicklung, um den Gerbstoff reifen zu lassen, erst nach längerer Lagerung erreichen sie ihren Höhepunkt. Der Einsatz des kleinen Holzfasses ist fast obligat, der Sortentypus wird damit ergänzt.

© ÖWM

Weinbaufläche (Angaben ohne Gewähr)
Österreich | 589 ha, 1,3%