

# ProCarbon

## 2009 Sauvignier gris Spätlese trocken



**Sauvignier gris** (sprich: suvinier gri) stammt aus einer pilzwiderstandsfähigen Rebenkreuzung. 1983 wurde im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg von Norbert Becker aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Bronner (= Merzling x Geisenheimer Vitis amurensis-Kreuzung) gezüchtet. Die Beeren sind wie der Name bereits sagt rötlich-grau, die Traube selbst ist länglich walzenförmig. Die Widerstandsfähigkeit gegen die Pilzkrankheiten Echter und Falscher Mehltau ist außerordentlich hoch, sodass sich eine chem. Pflanzenschutzbehandlung der Trauben erübrigt. Der Wein schmeckt säurebetont kräftig, hat ein dezent fruchtiges Aroma nach Apfel und Ananas und eignet sich auch als Begleiter besonders herzhafter, kräftiger Speisen.

## 2009 Cabernet blanc Spätlese feinherb

**Cabernet blanc** ist eine neue Züchtung aus dem Jahr 1991 zwischen Cabernet Sauvignon und mehreren mehlttauresistenten Kreuzungspartnern. Die erfolgreiche Züchtung stammt von Valentin Blattner in Soyhières im Schweizer Kanton Jura. Zurzeit dürfen die Reben nur mit besonderer Versuchsgenehmigung gepflanzt werden. Wir haben 2008 davon 300 Reben gepflanzt.

Die Beeren sind klein bis mittelgroß und rund mit fester Schale. Oft befinden sich an einer Traube auch sehr kleine, kernlose Beeren mit hohem Zucker- und Mineralstoffgehalt. Aufgrund der geringen Empfindlichkeit gegenüber dem Echten und Falschem Mehltau kann auf eine Pflanzenschutzbehandlung der Trauben verzichtet werden.

Der Wein präsentiert sich mit frischer Säure, kräftigem Körper und viel Nachgeschmack. Die Aromen zeigen pflanzlich-grüne und würzig-fruchtige Noten. Sie erinnern dabei einerseits an schwarze Johannisbeeren, Grapefruit und Stachelbeere, andererseits an grüne Aromen wie Paprika und frischem Gras. Besonders die vegetabilen Aromen stammen offensichtlich von der „Kreuzungsmutter“ Cabernet Sauvignon bzw. dem „Großvater“ Sauvignon blanc.



## 2009 Helios Kabinett fruchtig



In der griechischen Mythologie war **Helios** der Sonnengott. Offensichtlich unterstützt der Name die gute Reife und hohe Zuckerbildung in den Trauben. Helios entstammt aus einer pilzwiderstandsfähigen Züchtung aus dem Jahr 1973. Im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg entstand diese Sorte aus einer Kreuzung der „Mutter“ Merzling und dem „Vater“ (Seyve-Villard 12-481 x Müller-Thurgau). Die Blätter und Beeren haben eine intensiv-hellgrüne Farbe. Der Wein erinnert im Aroma an Zitrusfrüchte, Melone und reife Äpfel.

Gut gekühlt eignet sich der Helios als idealer Sommerwein. Leichte Gerichte und Salatspeisen werden von ihm gut begleitet.