

# *Jahrgang 2022* CASPAR

## JAHRGANG 2022

Ein Jahr geprägt von warmen Temperaturen und wenig Niederschlag, Beginnend mit einer frühen Blüte, folgten heiße Sommermonate, welche zu einer beschleunigten Reifung unserer Trauben führten.

In der zweiten Augushälfte haben wir mit der Ernte für unsere Sektgrundweine begonnen. Die im September einsetzenden Niederschläge haben das Tempo der Traubenreife deutliche verlangsamt, so dass sich die Ernte bis Ende September zog.

## AUSBAU

Caspar Gabel hat vor über 350 Jahren den Grundstein für den Weinbau in unserer Familie gelegt, als er als Einwanderer nach dem 30-jährigen Krieg aus Tirol in die Pfalz gekommen ist. Als Hommage an ihn haben wir unseren „Caspar“ komponiert. Er verbindet die Rebsorten St. Laurent, Lagrein und Blaufränkisch, die alle aus Regionen stammen, die Caspar damals durchstreift hat, zu einem besonderen Rotwein.

Die Trauben für unseren Caspar werden selektiv und sortenrein gelesen. Nach der klassischen Maischegärung kommen die Weine für 6 Monate ins Holzfass, bevor sie zu einem Wein vermählt werden. Caspar lebt von seiner Frucht und kann auch schon jung getrunken werden.

## SENSORIK

Vom St. Laurent bekommt unser Caspar eine wunderbare Frucht die an reife Kirschen und Waldbeeren erinnert. Kombiniert mit der Würze und Kraft von Lagrein und Blaufränkisch ergibt sich ein wunderbarer Rotwein. Der perfekte Wein für einen gemütlichen Abend auf der Couch.

