

Jahrgang 2023 CASPAR

JAHRGANG 2023

Ein später Austrieb und ein feuchtes Frühjahr prägten den Start ins Weinjahr. Der trockene, heiße Frühsommer glich den Reiferückstand fast aus, bevor ab August starke Niederschläge einsetzten. Die Trauben nahmen viel Wasser auf, was ihre Kompaktheit erhöhte. Die Ernte begann Anfang September unter Zeitdruck, da die Traubengesundheit ungewiss war. Dank unserer erfahrenen Erntemannschaft konnten wir innerhalb von vier Wochen alle Weinberge lesen. Trotz erhöhtem Sortieraufwand gelangten vollreife, gesunde Trauben in den Keller. 2023 hat erneut gezeigt, wie essenziell unsere Handlese für Spitzenweine ist.

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 Lagrein und Blaufränkisch miteinander die aus Regionen stammen, die Caspar damals durchstreift hat. Abgerundet haben wir das Cuvée mit Spätburgunder, unserer wichtigsten roten Rebsorte, 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

Unser Caspar 2023 vereint die Kraft und Würze von Lagrein und Blaufränkisch mit der eleganten Finesse des Spätburgunders. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Rotwein, der mit seiner Frucht und sanften Struktur begeistert. Aromen von roten Beeren, reifen Kirschen und einem Hauch von dunkler Schokolade verschmelzen in der Nase miteinander. Für uns der ideale Begleiter zu Pizza und Pasta.

