

Natürlich

Veredelt

Cabernet Jura

Allgemeines: Diese Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern gelang dem Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner im Jahr 1989 im gleichnamigen Kanton. Hier herrschen für den Weinbau extreme Witterungen mit Niederschlägen mit mehr als 1800 mm pro Jahr. Unter diesen Bedingungen wurde Cabernet Jura selektioniert und beweist eine verlässliche Robustheit gegen Peronospera. Für die Betreuung der Anbauversuche und Selektionen zeichnet sich Volker Freytag verantwortlich.

Resistenz: Peronospora +++ Oidium ++ Botrytis +++



Traube: Die Traube ist walzenförmig und wenig geschultert. Die runden Beeren mittlerer Größe sind von einer gleichmäßigen Wachsschicht überzogen. Die Beerenhaut ist elastisch und weist durch ihre verdickte Cuticula eine sehr gute Widerstandsfähigkeit gegen Botrytis auf.

Wein: Der Wein zeichnet sich durch eine dunkle, rubinrote Farbe aus. Im Geschmack fühlt man sich durch vollreife, beerige Aromen an einen südländischen Cabernet Typ erinnert. Sortentypisch ist eine leichte Muskatnote, die an Muskatrollinger denken lässt. Die Ausprägung und Intensität des Aromas hängt von der Maischegärung und Gärtemperatur ab.

Anbauempfehlung: Der Reifezeitpunkt ist etwa eine Woche vor Merlot. Der Wuchs ist charakteristisch aufrecht und vital. Deshalb ist standortabhängig eine Ertragsanpassung notwendig. Die Beerenhaut ist sehr robust gegen Botrytis. Sortentypisch ist bei etwa 90°Oe die physiologische Reife erreicht. Ab diesen Zeitpunkt schrumpfen die Beeren ein und zeigen den optimale Lesezeitpunkt an.

Sortenschutz & Vertrieb:

Volker Freytag