

Natürlich - Veredelt

Satin Noir (VB 91-26-29)

Allgemeines: Aus dem Jahr 1991 stammt diese Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern von Valentin Blattner. Die Sorte zeigt deutlich die genetische Verwandtschaft zum Cabernet Sauvignon. Die dicke Beerenhaut der kleinen, konzentriert aromatischen und farbstarken Beeren bei lockerer Traubenstruktur sind typisch für den Satin Noir. Auch im Weinausbau zeigen sich die Weine tiefrot in einer reifen, harmonischen Cabernet Art bei einer Reife, die etwa 10 Tage vor der klassischen Rebsorte liegt. Volker Freytag begleitet die Sorte aktuell intensiv in Anbau- und Ausbasuversuchen.



Resistenz: Peronospera ++ Oidium +++ Botrytis ++

Traube: Die Traube ist lang, aufgelockert und wenig geschultert. Die Beere ist rund und hat etwa die gleiche Größe wie Cabernet Sauvignon. Die Beerenhaut ist fest und weist somit eine gute Widerstandsfähigkeit gegen Botrytis auf.

Wein: Der Wein zeichnet sich durch eine tiefrote, dichte Farbe aus. Im Geschmack erinnert er durch reife schwarze Brombeeren und Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade mit Anklängen von Zigarre, Leder und Zedernholz an einen sehr reifen Cabernet Franc.

Ausbauempfehlung: Der Wuchs ist sehr aufrecht, was einen geringeren Aufwand bei den Laubarbeiten bedeutet. Die sehr lockere Laubwand gewährleistet besonders in feuchten Regionen eine gute Belüftung der Traubenzone ohne zusätzliches Entblättern. Der Reifezeitpunkt ist ca. 14 Tage vor Cabernet Sauvignon Anfang bis Mitte Oktober.

Sortenschutz & Vertrieb:
Volker Freytag