



GUSTAVSHOF

BIODYNAMISCH

Expertise

BRIGHT ROSE CABERNET CORTIS

Gutswein / estate wine

Analyse / Analytical data

Alkohol / Alcohol²: 11,5-12,0 % vol

Restzucker / Residual sugar²: 8,0 g/l

Säure / Acid²: 6,4 g/l

Freier Schwefel / Free sulfur²: 20 mg/l

Vegan : yes

Haltbarkeit ab Kaufdatum / Shelf life from date of purchase: 6 Monate / month

Nach Öffnen aufbrauchen innerhalb / After opening use up within: 6 Wochen / Weeks

Kühl und trocken lagern / Store in a cool and dry place



Bright Cabernet Cortis – Strahlende Eleganz trifft nachhaltige Innovation

Ein Wein, der überrascht: Die Frische eines Weißweins, die Raffinesse eines Rosés und die aromatische Tiefe roter Trauben – vereint in einem Glas. Leicht, belebend und voller Finesse, mit Noten von reifen Erdbeeren, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch roter Paprika. Spontan vergoren, um die pure Natürlichkeit zu bewahren.

Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch ausbalanciert, mit einer saftigen Textur, einer vitalisierenden Säure und einem finessenreichen Körper. Ein Wein, der die Sinne belebt und mit seiner leichten, eleganten Art begeistert.

Doch der Bright steht nicht nur für seinen leuchtenden Auftritt im Glas – er setzt auch ein starkes Zeichen für nachhaltigen Weinbau. Die robuste Rebsorte Cabernet Cortis ermöglicht eine 70 % geringere Nutzung fossiler Energie im Vergleich zu klassischen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon oder Spätburgunder. Kombiniert mit biodynamischer Bewirtschaftung, entsteht ein Wein mit tiefem Charakter und innerer Qualität.

Unsere kalkreichen Böden mit bis zu 30 % Kalkanteil bieten Cabernet Cortis ideale Bedingungen, um seine feine Struktur und Klarheit zu entfalten. Die spontane Gärung unterstreicht die Individualität jedes Jahrgangs und bringt die pure Handschrift der Natur ins Glas.

Genussempfehlung: Der Bright Cabernet Cortis ist ein vielseitiger Begleiter für den Abend und bereichert Events mit seiner eleganten Präsenz. Er harmoniert besonders gut mit Schalentieren und gekochtem Fisch.

Serviertemperatur: 10-12 °C.



Bright Cabernet Cortis – Radiant Elegance Meets Sustainable Innovation

A wine that surprises: The freshness of a white wine, the finesse of a rosé, and the aromatic depth of red grapes – all in one glass. Light, invigorating, and full of finesse, with notes of ripe strawberries, blackcurrants, and a hint of red bell pepper. Spontaneously fermented to preserve its pure natural essence.

On the palate, it is beautifully balanced, with a juicy texture, a vibrant acidity, and a refined structure. A wine that awakens the senses and captivates with its elegant lightness.

But Bright is more than just a radiant presence in the glass – it is also a pioneer of sustainable viticulture. The robust Cabernet Cortis variety requires 70% less fossil energy compared to classic grapes like Cabernet Sauvignon or Pinot Noir. Combined with biodynamic cultivation, this results in a wine with deep character and intrinsic quality.

Our limestone-rich soils, with up to 30% chalk content, provide the ideal foundation for Cabernet Cortis to express its fine structure and clarity. The spontaneous fermentation highlights the individuality of each vintage, bringing the pure essence of nature into the glass.

Pairing recommendation: Bright Cabernet Cortis is a versatile companion for any evening and elevates events with its elegant presence. It pairs especially well with shellfish and poached fish.

Serving temperature: 10-12 °C.

Gustavshof
arbeitet /
is working



alle Weine sind
biodynamisch erzeugt
all wines are biodynamic



Art.
Nr.515

EAN Bag in Box



41260065 46515 7

Packaging Unit:
3 liter per carton

² geschmacklich wahrgenommener Wert im langjährigen Mittel/ long-term average