



# 2017 Cabernet Franc trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 3155

## Weinbeschreibung

- \* **Farbe:**  
Dunkles, ganz dichtes Rot mit dunkelvioletten Reflexen.
- \* **Aroma:**  
Kräftige Brombeeraromen gefolgt von Veilchen und dezenten Schokoladentönen, feine Röstaromen, edle Tabaknoten, Pflaumen Chutney und Kaffee.
- \* **Weincharakter:**  
Dieser Cabernet Franc besticht mit seiner enormen Fruchtfülle, komplexer Struktur und einem intensiven Abgang, welcher einen starken Eindruck am Gaumen hinterlässt.
- \* **Weinausbau:**  
Dieser Wein wurde traditionell 3 Wochen Maischevergoren. Anschließend Ausbau im neuen und gebrauchten Barrique für 20 Monate.
- \* **Empfehlung:**  
Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 – 18 Grad. Dieser Cabernet Franc schmeckt perfekt zu rotem Fleisch, Pasta, für Nachtische mit kontrastreichen Aromen von süß bis sauer oder einfach mit purem Kakao.
- \* **Analysewerte:**  
Alkohol: 13,5%  
Zucker: 2,8g  
Säure: 6,0g  
Enthält Sulfite

