



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

