

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2018 CABERNET FRANC
Grosse Reserve trocken

Rebsorten	Cabernet Franc
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,4 g/l
A.P.-Nr.	360 010 20

Charakter

ein vollmundiger Wein, lebendig und fein im Abgang.
Mit einer vielschichtigen Frucht von frischen Brombeeren und Johannisbeeren, einem Hauch von Paprika und Waldboden umschmeichelt er die Nase. Am Gaumen zeigt er sich rund, mit fleischiger Frucht und einer seidigen, eleganten Säure.

Empfehlung zu

Er passt hervorragend zu Wildgerichten sowie Gerichte mit dunklen Soßen.

Trinktemperatur 16 - 18° C
optimale Trinkreife bis 2028

