

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2020 CABERNET FRANC**  
Grosse Reserve trocken

<b>Rebsorten</b>	Cabernet Franc
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,8 g/l
<b>Säure</b>	6 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 025 22

**Charakter**

Ein Rotwein mit einem einzigartigem Bouquet. Zuerst steigen einem typische würzige Aromen wie grüner Pfeffer und Schlehe in die Nase. Im Mund wird dies ergänzt durch die vielfältige Aromatik von Wacholder und reifen Sauerkirschen. Ein vollmundiger und wärmender Rotwein.

**Empfehlung zu**

Wildgerichten, feiner Käseauswahl oder Wienerschnitzel mit Preiselbeeren

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2030

