

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2021 CABERNET FRANC**  
Grosse Reserve trocken

<b>Rebsorten</b>	Cabernet Franc
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,0 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,4 g/l
<b>Säure</b>	5,6 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 025 23

**Charakter**

Ausgebaut in neuen und gebrauchten 300l Eichenholzfässern, zeigt sich dieser Wein vollmundig, lebendig und fein im Abgang.

Mit einer vielschichtigen Frucht von Brombeeren und Johannisbeeren, einem Hauch von Paprika und Waldboden umschmeichelt er die Nase. Am Gaumen zeigt er sich rund, mit saftiger Frucht und, seidig eleganter Säure.

**Empfehlung zu**

Er passt hervorragend zu Wildgerichten sowie zu Gerichten mit dunklen Soßen und kräftig erdigen Aromen.

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

