

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2021 CABERNET FRANC
Grosse Reserve trocken

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

