

CABERNET FRANC Privat

dunkelbeerig | gehaltvoll | engmaschig | lang



STECKBRIEF

Sorte | Cabernet Franc

Füllereinheiten | 0,75 L

Jahrgang | 2020

Riede/Lage | Riede Kart

Boden | sandig, lehmiger Boden mit einem hohen Schotteranteil

Alter der Rebstöcke | 4 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | Anfang Oktober 2020

Flaschenfüllung | 18. April 2023

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im offenen 500L-Fass, BSA

Ausbau | 28 Monate im Barrique

CHARAKTERISTIK

Jugendliche Farbe, nuancierte Nase, dunkelbeerige Noten, Wacholder, Kakao, feine Würze, gehaltvoll, straff, dicht und engmaschig, fester Tanninkern, langer Nachhall

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14,5 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,6 g/l

Staatliche Prüfnummer | N 8600/23

EMPFEHLUNGEN

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°