

## CABERNET FRANC Privat 2021 dunkelbeerig | kraftvoll | elegant



### STECKBRIEF

**Sorte** | Cabernet Franc

**Füllereinheiten** | 0,75 L

**Jahrgang** | 2021

**Riede/Lage** | Riede Kart

**Boden** | sandig, lehmiger Boden mit einem hohen Schotteranteil

**Alter der Rebstöcke** | 5 Jahre

**Kultur** | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

**Ernte** | 8. Oktober 2021

**Flaschenfüllung** | Juni 2024

**Verschlussart** | Naturkork

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

**Ausbau** | 30 Monate im Eichenfass

### CHARAKTERISTIK

Zunächst dichte Cassisfrucht, dann vielfältige Gewürze wie Pfeffer und Anis sowie Thymian und Rosmarin. Salzige Note, beeindruckend elegant.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol.%

**Restzucker** | 1 g/l

**Säure** | 5,9 g/l

Staatliche Prüfnummer | L-N17161/24

### EMPFEHLUNGEN

**Optimale Serviertemperatur** | 15° - 17°