

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°