

## CABERNET FRANC Privat 2022 dunkelbeerig | kraftvoll | komplex



### STECKBRIEF

**Sorte** | Cabernet Franc

**Füllmengen** | 0,75 L

**Jahrgang** | 2022

**Riede/Lage** | Riede Kart

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

**Alter der Rebstöcke** | 5 Jahre

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

**Ernte** | 10. Oktober 2022

**Flaschenfüllung** | 11. März 2025

**Verschlussart** | Naturkork

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

**Ausbau** | 24 Monate im Eichenfass

### CHARAKTERISTIK

CF 2022 zeigt sich in einem klaren mittleren Rubinrot mit leicht erkennbaren violetten Reflexen, sowie einem schmalen Wasserrand und hoher Viskosität.

Er ist sauber, von ausgeprägter Intensität, konzentrierten Fruchtaromen nach Himbeeren, Sauerkirschen, Brombeeren sowie Aromen von rotem Paprika, grünen Kräutern und einer feinen Note nach Veilchen und schwarzem Pfeffer.

Weiter sind Sekundäraromen vom Holzfassausbau (Röstaromen) erkennbar. Der Wein ist sehr vielschichtig und weist eine hohe Komplexität auf.

Er ist trocken mit gut stützender mittlerer Säure, gerbstoffreich, wobei die Tannine noch jugendlich wirken und feinkörnig sind.

Der Alkohol ist kraftvoll/rund und integriert, der Körper ist kräftig, extraktreich und mundfüllend. Der Wein zeigt eine ausgeprägte Geschmacksintensität und sehr konzentrierte Aromen von Sauerkirschen, Brombeeren, Paprika und Rumtopf auf. Weiters Röstaromen vom Holzfassausbau sowie erdige Noten.

Der Abgang ist sehr lang und bringt konzentrierte Aromen, gestützt von kräftigen Tanninen. (Charakteristik von Flo Reumann, 10.8.2025)



---

## ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14,5 vol.%

**Restzucker** | 1 g/l

**Säure** | 5,3 g/l

Staatliche Prüfnummer | N 7749/25

## EMPFEHLUNGEN

**Speisenempfehlungen** | Geflügel- oder BBQ-Gerichte, Schweinefleisch, Gemüsegerichte, Wildgerichte, kräftige Käsesorten

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