

m u e n z e n r i e d e r

r o t w e i s s u e s s

Cabernet Franc Reserve

2017 Qualitätswein, trocken
750 ml

Sorte:	Cabernet Franc
<i>variety:</i>	<i>Cabernet Franc</i>
Herkunft:	Ried Salzgründe
<i>source:</i>	<i>Ried Salzgründe</i>
Boden:	schottrige, schwarze Erde
<i>soil:</i>	<i>crushed stone, black earth</i>
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
<i>vinification:</i>	<i>mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica</i>
Ausbau:	12 Monate im Barrique
<i>aging:</i>	<i>12 month riped in barrique</i>
Trinktemperatur:	16 - 20 °C
<i>drinking temperature:</i>	<i>16 - 20 °C</i>
Trinkreife:	2019 - 2029
<i>drinking maturity:</i>	<i>2019 - 2029</i>
gesamt Zucker:	1,0 g/l
<i>reducing sugars:</i>	<i>1,0 g/l</i>
Titrierbare Säure:	4,5 g/l
<i>total acidity:</i>	<i>4,5 g/l</i>
Alkohol:	14 % vol.
<i>alcohol:</i>	<i>14 % vol.</i>
Weinbeschreibung:	dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Dunkle Beeren, etwas Cassis ,würzige Nuancen. Gute Komplexität, saftig, fruchtsüß nach Brombeeren, zarte Lakritzennoten im Nachhall, runder und eleganter Speisenbegleiter.
<i>wine description:</i>	<i>dark ruby garnet, violet reflexes. Dark berries, some cassis, spicy nuances. Good complexity, juicy, fruity sweetness of blackberries, delicate notes of liquorice in the reverberation, round and elegant food companion.</i>

