

Cabernet Franc Reserve

2023 Qualitätswein, trocken, 750ml

Sorte:	Cabernet Franc
variety:	Cabernet Franc
Herkunft:	Ried Salzgründe
source:	Ried Salzgründe
Boden:	Schottrige, schwarze Erde
soil:	Crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
vinification:	Mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica
Ausbau:	12 Monate im Barrique
aging:	12 month riped in barrique
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
drinking temperature:	16 – 20 °C
Trinkreife:	2025 – 2035
drinking maturity:	2025 – 2035
Gesamt Zucker:	1,3 g/l
reducing sugars:	1,3 g/l
Titrierbare Säure:	4,8 g/l
total acidity:	4,8 g/l
Alkohol:	14% vol.
alcohol:	14% vol.
Weinbeschreibung:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Dunkle Beeren, etwas Cassis, würzige Nuancen. Gute Komplexität, saftig, fruchtsüß nach Brombeeren, zarte Lakritzenoten im Nachhall, runder und eleganter Speisenbegleiter.
wine description:	Dark ruby garnet, violet reflexes. Dark berries, some cassis, spicy nuances. Good complexity, juicy, fruity sweetness ofa blackberries, delicate notes of liquorice in the reverberation, round and elegant food companion

