






FIN BEC

CABERNET FRANC 2016

Rebsorte

Ampelographie	Cabernet Franc ist eine rote Rebsorte die hauptsächlich im Bordeaux und im Loiretal angebaut wird. Heute ist die edle Rebsorte weltweit verbreitet. Er passt sich gut an ein heisses Klima an und erzeugt einen kräftigen Wein.
Trauben	Die Trauben kommen von biologischen Reben in der Nähe der Kellerei

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Intensives Purpurrot mit violetten Reflexionen
	Nase	Intensiv, fruchtig (schwarze Früchte), würzig (Pfeffer, Lakritz, Tabak), komplex und vielversprechend.
	Gaumen	Fruchtig (schwarze Johannisbeeren), holzig, kräftige Tannine, schönes Gleichgewicht zwischen Struktur und Säure, langanhaltender und würziger Abgang. Dieser Wein braucht noch ein wenig Geduld, um seinen Höhepunkt zu erreichen.

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Wild, Roastbeef, Pasta mit kräftigen Saucen und Hartkäse
Service- Temperatur	16 - 18° C
Lagerungspotenzial	5-10 Jahre

Technische Daten

Alkohol	13.5% Vol.
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Maischegärung mit anschl. Barriqueausbau