

WEINEXPERTISE

Macher	Christian Hirsch
Anbaugebiet	Württemberg
Wein	»CF« CABERNET FRANC
Geschmack	Trocken
Rebsorten	Cabernet Franc
Kategorie	Großes Geweih
Inhalt	0,75 L
Art.-Nr.	738
EAN	4036234002363
Alk.	14,0% Vol
GS	5,3 g/L
RZ	2,2 g/L
Farbe	Dunkles Kirschrot, fast blickdicht.
Boden	Kalkhaltiger Keuperstein mit Kieseinschnürungen.
Vinifikation	15% Saftabzug nach einem Tag Standzeit, warme Maischegärung über 22 Tage. Zu 100% Reifung über 30 Monate in Barriques aus schwäbischer Eiche im 150 Jahre alten Sandstein Gewölbekeller bei 10°C.
Charakter	Erinnert an vollreife dunkle Früchte. Enorm vielschichtig vom Start an, entwickelt sich im Glas von Minute zu Minute. Sehr reichhaltig im Geschmack, voll und edelkräftig. Ein Seelenwärmer...
Kulinarik	Besonders gut zu Wildgerichten und Pasta.
Trinktemperatur	16 - 18°C
Allergene	Enthält Sulfite

