



CABERNET FRANC Isonzo del Friuli DOC

TRAUBEN

Cabernet Franc

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Terrain: ebenes Gelände, Boden mit mäßiger tonhaltiger Zusammensetzung auf einem stark ausgeprägten Bodenskelett.

Mikroklima: Milde Winter und heiße Sommer. Auf den nördlich ausgerichteten Hängen der Region gelegen, die Alpen schützen die Zone vor den kalten, aus dem Norden stammenden Winden.

Reberziehung: Guyot und doppelter Pendelbogen

Weinstock-Dichte: 3000-6000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 15-25 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: mit Maischestandzeit in Inox-Edelstahlbehältern, bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C über einen Zeitraum von 8-10 Tagen.

Ausbau: Der Ausbau dauert fort bis zum nachfolgenden Frühling und erfolgt ausschließlich in Edelstahlbehältern, um so den typischen Ausdruck der Rebsorte zu erhalten, das reiche, frische Bouquet und den angenehmen Tanningeschmack des Weines.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Eine kraftvolle rubinrote Farbe, die mit den Jahren zum Granatrot tendiert. An der Nase auf angenehme Weise rebsortentypisch. Die charakteristischen pflanzlichen Noten sind gut kombiniert mit Noten von kleinen Waldfrüchten und Brombeeren. Beim Verkosten präsentiert er sich mit einer guten Struktur, einschmeichelnd und samtig, mit einem grasigen, charakteristischen, sinnverwirrenden Geschmack, der dem Geschmack der Traube selbst sehr ähnlich ist. Der ansprechende aromatische Abgang erinnert noch lange an die kleinen Früchte.

SERVIERTEMPERATUR

18°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Gemischte Grillplatte, Ente, Nudelauflauf, gratiniertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, halbgereifte Käse.

REIFEPOTENZIAL

4 bis 5 Jahre

