



SPIESS



## Cabernet Franc >>R<< trocken

Art.-Nr.: 1794

<b>Kategorie</b>	Lagen- und Reserveweine
<b>Rebsorten</b>	Cabernet Franc
<b>Herkunft</b>	Deutschland
<b>Anbauregion</b>	Rheinhessen
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
<b>Flaschengröße</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt</b>	13,5 % Vol.
<b>Restsüße</b>	0,2 g/l
<b>Säuregehalt</b>	6,0 g/l

### Beschreibung

Reinsortig ist Cabernet Franc außerhalb der Loire recht selten anzutreffen. Oft wird er in einem klassischen Bordeaux Blend mit Cabernet Sauvignon oder Merlot verschnitten. Hier kommt ihm seine recht würzige, pfeffrige und an getrocknete Kräuter und grüne Paprika erinnernde Art zugute.

Unsere Version entspricht weniger dem klassisch-deutschen Rotweintyp (rund, weich), sondern zeigt Ecken und Kanten, ist eher wild in der Art.

Tiefrot und dicht in der Farbe, mit sehr würzige Nase. Weniger fruchtig im Typ, dafür aber ledrig, leicht speckig, rauchig. Dieser Wein hat schon fast etwas Animalisches, Ungezähmtes. Trotzdem wirkt er frisch, würzig, hat unglaublich viel Gripp auf der Zunge und markante Säure. Am Gaumen kraftvoll und muskulös, satte Gerbstoffe und erstaunlicher Körper.

