



Cabernet Franc trocken



Bestell-Nr.: 8811345

Dunkles Mahagoni. Fruchtnoten von reifen Süßkirschen, Cassis und ein Hauch von Holunder vermählen sich mit feinen Röstaromen. Weiche, mundfüllende Tannine zeugen von sonnenverwöhnten Trauben und einer langen Reife im Barriquefass höchster Güte. Passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, gern auch vom Wild.

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Weinart:	Rotwein
Flaschengröße:	0,75 l
Weinausbau:	Barriquefässer, Nährwerte und Zutaten finden Sie über den QR-Code
Speiseempfehlung:	Ente, Lamm, Steak
Bodenart:	Keuperböden
Restzucker:	1,1 g/l
Säure:	4,2 g/l
Jahrgang:	2022

Weinbesonderheiten:

Unverwechselbar und sehr empfehlenswert im Barrique gereift - das ist unser Premium-Cabernet Franc

19,90 € *

* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten