

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Oldenburg Cabernet Franc - 2014

Artikelnummer:	6136
Jahrgang:	2014
Produzent:	Oldenburg
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2028
Traubensorten:	Cabernet Franc 100%

Platter's	3.5 Sterne
Robert Parker	87 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte
Vinous	3.5 Punkte

~~CHF 29.90~~

**CHF 19.90**

inkl. MwSt CHF 1.42

### Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen, sortiert, entrappt und leicht angequetscht. Die Maische wurde in offenen Fermentern gegeben, für 3 Tage kalt mazeriert und anschliessend mit täglichen Pump Overs bei maximal 28°C vergoren. Nach der malolaktischen Gärung reifte der Cabernet Franc für 25 Monate in 300 Liter Holzfässern aus französischer Eiche, wovon 25% der Fässer neu waren.

### Charakter

Der Duft des Weines ist eine exotische Mischung aus Gewürzen, roten Früchten und Fleisch. Am Gaumen zeigt der Wein Finesse und Eleganz mit integrierten, trockenen Tanninen, eine attraktive Salzigkeit und knackige Mineralität. Ein gut definierter, mittelgroßer Wein mit großer Klasse.

### Trinkempfehlung

Der Oldenburg Cabernet Franc ist ein vortrefflicher Begleiter von Lamm- und Wildgerichten. Zudem passt er hervorragend zu Menüs mit rotem Fleisch und herzhaften Beilagen. Einige Weinliebhaber servieren ihn aber auch mit Ente oder Huhn.