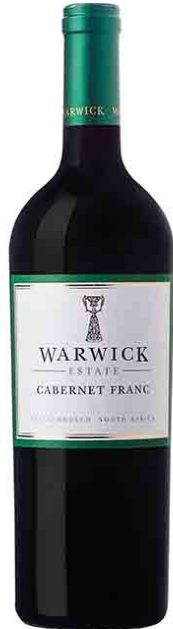


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Warwick Cabernet Franc - 2017

| | |
|----------------|-------------------------|
| Artikelnummer: | 7684 |
| Jahrgang: | 2017 |
| Produzent: | Warwick |
| Region: | Simonsberg-Stellenbosch |
| Alkoholgehalt: | 14.4 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2020 - 2035 |
| Traubensorten: | Cabernet Franc 100% |

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 95 Punkte

~~CHF 35.00~~

CHF 27.90

inkl. MwSt CHF 1.99

Vinifikation

Das Weingut Warwick auf einen ökologischen Anbau, um die besten Beeren aus den Reben zu gewinnen. Daher kommt für das Gut auch nur eine äußerst dosierte Schädlingsbekämpfung infrage, um der Natur, so gut es geht, ihren Lauf zu lassen. Als Maß für all die Anstrengungen gilt bei Warwick neben der hervorragenden Qualität der Beeren auch die Bodenbeschaffenheit. Nur ein sogenannter lebendiger Boden verfügt über genügend Nährstoffe, um die Reben optimal zu versorgen. Eine stetig steigende Regenwurmpopulation ist dabei ein gutes Zeichen für die gleichbleibende und vermutlich sogar noch steigende Qualität der Weine von Warwick. Die Trauben von Hand gelesen, sortiert und für 36 Tage mit regelmässigen Pump Overs vergoren. Der Wein reifte für 27 Monate in zu 65% neuen französischen Barriquefässern.

Charakter

Der Warwick Cabernet Franc zeigt bereits im Glas des Genießers seine ganze Kraft: Ein dunkles Rubinrot deutet seine starken Aromen bereits an. In die Nase strömt dann auch ein intensives Bouquet von dunklen Kirschen und Mokka, die von erdigen und mineralischen Tönen begleitet werden. Am Gaumen entfaltet sich der reichhaltige Körper mit klaren und prägnanten Fruchtnoten sowie weichen, saftigen Tanninen. Mit seinem großartigen Mundgefühl und dem langanhaltenden Abgang bleibt der Warwick Cabernet Franc noch lange in Erinnerung.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu Wildgerichten, wie roasa gebratene Rehnüsschen oder geschmortes Hirschpfeffer.