

Cabernet Franc 2017

BESOROLÁS

PDO APELLÁCIÓ

KÓSTOLÁSI ABLAK

SZŐLÉSZET

Fajták 100 % Cabernet Franc

Dűlő(k) Dobogó, Jammertal, Csillagvölgy

Tőketerhelés 1,5 - 2 kg / tőke

Szüreti időpont Október ejele

BORÁSZAT

Alkohol 14,00 %

Sav 5,1 g/l

PH 3,71 g/l

Extrakt 28,4 g/l

Érlelés módja Francia tölgy

Érlelés ideje 12 hónap

ÉTEL

Főétel Fűszeres kacsamell ropogós
bőrrel, sous vide sertés szűz

Sajt Félkemény, enyhén
érlelt sajt

Desszert Nem túl édes étcsokoládé,
boqyós qyümölcsök

TERROIR

PDO CLASSIC

2021 - 2024

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	334	kJ	81	kcal
Zsír	0		g	
amelyből telített zsírsavak	0		g	
Szénhidrát	0.2		g	
amelyből cukrok	0.2		g	
Fehérje	0		g	
Só	0		g	

LEÍRÁS

Cabernet Franc a Villányi borvidék egyik zászlóshajója, amely itt érzi magát igazán otthon: szereti a meleg, napfényes klímát és a sokszínű talajokat. Nálunk több dűlő válogatott, 20 év feletti tőkéiről szüreteljük, komoly terméskorlátozással: 1 tőke = 1 palack bor. Célunk a magas beltartalom és a fajtára jellemző elegancia megőrzése francia hordós érleléssel. Classic minősítésű tétel, amely belbecsben jócskán túlmutat a kategórián.



KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában piros és fekete bogyós gyümölcsök – cseresznye, szeder, szilva – mellett finom fűszeresség és visszafogott, elegáns hordójegek jelennek meg. Közepesen testes, könnyedebb, mint a Cabernet Sauvignon, mégis tartalmas. Kóstolva lédús gyümölcsösség, élénk, de jól integrált savak és selymes, behízeltgő tanninok jellemzik. Jól iható, harmonikus, igazi villányi karakter.