

Cabernet Franc 2021

BESOROLÁS

PDO APELLÁCIÓ

KÓSTOLÁSI ABLAK

TERROIR

PDO CLASSIC

2025 - 2028

SZŐLÉSZET

Fajták 100 % Cabernet Franc

Dűlő(k) Dobogó, Jammertal,
Csillagvölgy
Töketerhelés 1,5 - 2 kg / tőke
Szüreti időpont Október ejele

BORÁSZAT

Alkohol 14,50 %
Sav 5,0 g/l
PH 3,66 g/l
Extrakt 31,0 g/l
Értelés módja Francia tölgy
Értelés ideje 12 hónap

ÉTEL

Főétel Fűszeres kacsamell ropogós
bőrrel, sous vide sertés szűz
Sajt Félkemény, enyhén
értelt sajt
Desszert Nem túl édes étcsokoládé,
bogyós gyümölcsök

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	355 kJ	86 kcal
Zsír	0 g	0 g
amelyből telített zsírsavak	0 g	0 g
Szénhidrát	0.4 g	0.4 g
amelyből cukrok	0.4 g	0.4 g
Fehérje	0 g	0 g
Só	0 g	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 tőkéről 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

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

