

## Cabernet Franc Merlot 2022

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im 500-Liter-Fass, 22 Tage Maischestandzeit, 35 Monate gereift in Barriquefässern (50% neues Holz). Der lange Ausbau im Holzfass hat der Entwicklung des Weines sehr gut getan.

### Beschreibung

Kräftiger Rotwein mit saftigem Gerbstoff und eleganter Fülle. Cabernet Franc verleiht ihm klassische Würze und Frucht, während Merlot für Saftigkeit und Fülle sorgt. Ein Wein, der Kraft und Finesse vereint und über Jahre hinweg lagerfähig bleibt.

### Speiseempfehlung

Wild, Schmorgerichte, rotes Fleisch mit kräftigen Saucen, gereifter Käse

<b>Sorten</b>	Cabernet Franc   Merlot
<b>Ernte</b>	26.09.2022
<b>Abfüllung</b>	27.10.2025
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,4
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	0,9
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75   3
<b>Serviertemperatur</b>	16°C

### 2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrösten. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

### Bio

### Vegan