



Cabernet Franc - Merlot 2022

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 22 Tage Maischestandzeit im 500-Liter Fass. 35 Monate Lagerung in 50% neuen Barriques. 50% Cabernet Franc, 50% Merlot.

Beschreibung

Ein kräftiger, fülliger Wein mit saftigem Gerbstoff, klassischer Würze und voller Frucht – ein Wein, der Herkunft und Rebsorte authentisch widerspiegelt.

Speiseempfehlung

Ideal zu Wild, Schmorgerichten, kräftigen Saucen und gereiftem Käse.

Ernte Cabernet Franc	26.09.2022
Ernte Merlot	26.09.2022
Abfüllung	27.10.2025
Alkohol (Vol%)	14,5
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1,5
Formate (in Liter)	0,75 3
Serviertemperatur	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 Spätfrost. 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

