



COLLEGIUM WIRTEMBERG  
ROTENBERG & UHLBACH

# WEINEXPERTISE

## CABERNET FRANC *trocken*

**JAHRGANG**  
2018

**LINIE**  
Edition Wirtemberg

**ANBAUGEBIET**  
Württemberg

**REBSORTE**  
Cabernet Franc

**QUALITÄTSSTUFE**  
Qualitätswein



**ALKOHOL** 14,0 % Vol.

**RESTZUCKER** 2,9 g/l

**SÄURE** 5,5 g/l

**ENTHÄLT SULFITE**

**ARTIKELNUMMER**  
38046

**EAN**  
**FLASCHE** 4040225380460  
**KARTON** 4040225380408

**FLASCHENGRÖSSE**  
0,75 l

### HERKUNFT

Ausgesuchte Trauben aus unseren Rotweinlagen.

### WEINBEREITUNG

Die Trauben vergoren etwa zwei Wochen auf der Maische. Danach reifte der Wein im großen Holzfass.

### WEINPROFIL

Dunkles, strahlendes Kirschrot. Im Duft zeigt der Wein fein-aromatische Noten von Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren, Paprika, Pfeffer, Bitterschokolade und Gewürzen, untermalt von einer feinen Holznote. Am Gaumen präsentiert er sich stoffig mit kräftigen Tanninen, durchzogen von Aromen von Pfeffer, Paprika, Schokolade, Brombeeren, Cassis, Tabak und Gewürzen. Der Wein ist aromatisch, komplex und lang im Abgang.

**SERVIERTEMPERATUR** 16 - 18°C

### GENUSSEMPFEHLUNG

Ossobuco mit Schmor Gemüse, gegrillte Rinderrippe, gegrillte Paprika mit Olivenöl-Vinaigrette und Ciabatta-Brot.