

Cabernet Franc 2006

Származás Sopron
Dűlő Frettner
Talajtípus Erősen mállott pala, barna erdőtalaj
Szőlőfajta Cabernet Franc
Ültetvény kora 9 év
Sűrűség 5500 tőke / ha
Hozam 20 hl / ha
Szüreti időpont 2006. Október 12.

Vinifikáció Az erjedés természetes úton vad élesztővel
fa erjesztőkádakban történt, további 14 nap héjontartás után
került sor a préselésre. A biológiai almasavbontás francia
barriquehordókban zajlott le.

Érlelés 18 hónapig barriquehordókban
Analitikai adatok 14,0% vol alkohol, 6,0 g/l sav,
0,8 g/l maradék cukor; 27,9 g/l extrakt

Palackozás 2008 Június

Fogyasztása 2008-2020
Ajánlott hőmérséklet 19°-20°C

Borleírás Sötét, mély bíborszínben pompázik. Illata intenzív, fűszeres,
szedres, áfonyás jegyekkel. Szájban játékos és sokrétű, az áfonya
és a negro cukorka „fekete” ízei uralkodnak. Sűrű szövésű bor
kiemelkedő komplexitással. Élénk sava, vastag tanninja csak
emeli az értékét. Hosszú utóízében csokoládé és erdei
gyümölcsök zamata érződik.

Ételajánlat Vaddisznósült szedres-tárkonyos mártásban