



SOPRA

CABERNET FRANC

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Cabernet Franc

Etikett: Der kleine Mond auf dem SOPRA CABERNET FRANC Label verdeutlicht die besondere Bedeutung der Mondphasen beim Reifen des Cabernet Franc als auch bei der Abfüllung unseres Bio-Cabernet Franc Rotweines.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili: Die Farbe ist ein dunkles Rubinrot mit glänzenden Reflexen. Das Bouquet ist sehr charakteristisch und komplex mit würzigen Noten nach weißem Pfeffer, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Zitrus Medica und einer frischen balsamischen Note. Am Gaumen schmeckt man eine lebendige, makellose und knackige Frucht die sich dynamisch und progressiv entwickelt. Die Tannine sind engmaschig, süß und würzig, mit einer ausgesprochen feinen Körnung. Der lange, strukturierte Abgang verspricht einen großen Ausblick. Ein Wein der bereits in seinem jungen Alter, Charakter mit Ausgeglichenheit vereint und der ein großes und komplexes Potenzial birgt.

Serviervorschläge: Wie zu allen Weinen der SOPRA-Linie passen zu diesem Wein am besten deftige Fleischgerichte. Dieser bereits ausgeglichene Rotwein meistert hervorragend die Kombination mit Vor- und Hauptspeisen. Der würzige Charakter seines Bouquets macht diesen Wein zu einem hervorragenden Begleiter für Gerichte mit scharfen Bestandteilen, sowie Pilzgerichten.

Serviertemperatur: 16-18°C