



Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Azienda Agricole Planeta

Tiefgründig, elegant und stark limitiert

Beschreibung:

Mediterraner Cabernet Franc aus Sizilien

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein subtiles Nasenbild, das sich nach und nach im Glas aufbaut: rote Johannisbeeren, Brombeeren, auch weisser Pfeffer und eine feine Spur Menthol, schliesslich Milkschokolade. Ein frischer Auftakt, der abgelöst wird von einer sehr gradlinigen und präzisen gemachten, vorwiegend rotbeerigen Aromatik, eine zurückhaltende Röstaromatik begleitet die fruchtigen Noten aufs Schönste, gut geschliffene Tannine; feinwürziges Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Azienda Agricole Planeta

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Cabernet Franc

Artikelnummer: 1118216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Ratings: | Parker 94/100, Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0% |
| Servier: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |