



Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Tiefgründig, elegant und stark limitiert

Beschreibung:

Mediterraner Cabernet Franc aus Sizilien

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot bis zum Rand. Ein rebsortentypisches Bouquet, das rote Beerenfrucht, Würze und fein abgestimmte Toastingnoten manifestiert, auch ein Hauch Unterholz. Das Gaumenbild präsentiert sich Bordeaux-ähnlich, mit einem kraftvollen Fruchtausdruck und zauberhaften Noten nach Mocca und Milkschokolade, auch etwas Tabak und Piment; sehr sanfte Tannine, von prachtvoller Struktur; langes, sehr kompaktes und gleichwohl südländisch anmutendes 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: Aziende Agricole Planeta

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1118217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italien
Ratings:	Antonio Galloni 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate 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.