



## Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Stark limitierter Cabernet Franc von Planeta

**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%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2034

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1118218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC  
Aziende Agricole Planeta

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20                                                                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Cabernet Franc                                                                                                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2034                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |