WEINBEZEICHNUNG

Cabernet Franc Rabensau

BESCHREIBUNG

Dieser Wein präsentiert sich mit einem unüberschaubar kräftigen Purpur und einer mächtigen Schlierenbildung. Sein Duft ist selbstbewusst, mit Noten von Thymian, Lakritze und einem Hauch von Tabak sowie zerdrücktem Efeublatt. Die Geschmackspalette offenbart eine Fülle dunkler Beerenfrucht, begleitet von Nuancen von Nougat und Zedernholz. Ein Hauch von Piment und After Eight verleiht ihm eine zusätzliche Raffinesse, während ein Anklang von Feuerstein dem Wein eine gewisse Tiefe verleiht. Insgesamt präsentiert er sich kraftvoll und tief, ein Erlebnis für anspruchsvolle Gaumen.

JAHRGANG	2022
CHARAKTER	intensiv & würzig
EINZELLAGE	Ungerberg vormals Rabensau
SERVIERTEMPERATUR	12° Grad
GESCHMACKSNOTE	trocken
SPEISEEMPFEHLUNG	Gegrilltem Steak, Lammkoteletts, gegrilltem Gemüse, kräftige Pasta-Gerichte, Cheddar, Manchego, Pecorino.
ANALYTIK	14 vol% alc 1,0 g/l Restzucker 5,4 g/l Säure
Ausbau	Selektive Handlese; Spontangärung im geschlossenen Edelstahltank; regelmäßiges Umwälzen der Maische; 9 Wochen Maischestandzeit; schonendes Abpressen; im unmittelbaren Anschluss BSA; 18 Monate Lagerung in neuen Barriques.

“ Die Wildsau glüht durch den Weingarten und die Raben versuchen Ihr einen Schnabel umzuhängen.
Die RABENSAU von Michael Ferner & Martina Kreuzer
https://www.michael-ferner.at