

HOLZ- WEISBRÖDT



Cabernet Franc Rosé

Art.-Nr.: 295 1724

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Cabernet Franc
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	6,6 g/l
Säuregehalt:	6,5 g/l
Trinktemperatur:	8-12 °C

Beschreibung:

Die #295 - unser feiner Rosé der Artrium-Linie - ist im 2023er Jahrgang ein Cabernet Franc.

Der etwas leisere Ahnherr des Cabernet Sauvignons entfaltet in diesem Rosé seine elegante Klasse. Vornehmes Understatement. Laut Vinum: "blasses Hellrosa, in der Nase sehr primärfruchtig, klar, Ananas, am Gaumen schlank, gute Säurestruktur, im Ausklang Cashew-Nuancen, Pimientos, insgesamt alles sehr elegant und fein mit gutem Trunk, kein lauter Wein, aber einer der in seiner Zurückgenommenheit viel Spaß macht. Süsse ganz fein ausbalanciert." | Vinum World of Rosé 2024 Cat 5: Rosé Low Alcohol - Platz: 2 | 90 Punkte Falstaff

Speiseempfehlung:

Gegrillt, Gebraten

Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Mädelsabend

