

## 2018 Cabernet Franc

Vinpaket:	2022:01 Matthias Gaul
Namn:	Cabernet Franc
Årgång:	2018
Druvsort:	Cabernet Franc 100%
Kvalitet:	Ett s k terroirweine. Klasarna gallras flera gånger manuellt för hög kvalitet. Selektiv handplockning.
Växtläge:	En sydvänd sluttning 220 meter över havet i ett noggrant utvalt läge i Asselheim. Jordmånen är en varm ler-lössjord med inslag av sten på kalkberggrund.
Volym:	75 cl
Vinmakeri:	Traditionell maceration där druvjuice och skal jäses i öppna kärl under regelbunden omrörning. Efter jäsning lagrat på franska ekfat (barrique 225 l) i minst 18 månader.
Dricks lämpligen år:	Nu och minst 11 år framåt
Serveringstemperatur:	Tempererat, 18-20 grader C
Alkohol:	14,5 %
Syra:	5,7 g/l
Sockerkhalt:	0,4 g/l
Beskrivning:	Sofistikerat. Underbart komplext och kraftfullt med balanserad frukt och mjuka tanniner. Toner av kaffe, kakao och tobak med en liten pepprighet i avslutet.
Passar till:	T.ex. nötkött med lagerbladspotatis. Fint till en hjortgryta med knödel eller potatisbakelse.

### *Egna anteckningar:*