

Cabernet Franc



Der minimale Name und das elegant-schlichte Etikett der Flasche täuschen über die einzigartige Komplexität und Vielschichtigkeit des Casa Valduga Cabernet Franc hinweg.


Der Rotwein aus Brasilien leuchtet im Glas in einem feurigen Rubinrot auf. In der Nase lassen sich fruchtige Noten von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren erkennen. Im Hintergrund finden sich leichte Rauchnoten.

Am Gaumen wirkt der Cabernet Franc von Casa Valduga dicht und tieffruchtig. Blaubeeren, Walderdbeeren und Brombeeren schwimmen mit ihren Aromen heran. Etwas saftige rote Paprika, eine feine Säure und eine prickelnde, mineralische Note geben dem Rotwein eine exotische Eleganz.



Land: Brasilien
Anbauregion: Val dos Vinhedos
Rebsorte(n): Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13,0 %
Restsüße: 2,0 g/Liter

Säuregehalt: 5,2 g/Liter
Trinktemperatur: 16 – 18 °C

 Speiseempfehlung:
Lamm, Pasta mit Pesto oder auch
zu Schwertfisch