

WINE-INFO

CABERNET FRANC 2006 (CF)

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Mandolás- Lage
Südliche Richtung

BODEN

Löss und Ton auf kalkigem Grund

ANLAGE

Gepflanzt in 2001
Pflanzdichte: 1,8 m x 0,8 m

WEINLESE

13-20. Oktober. per Hand in 15 kg
Körbe

ERTRAG: 38 hl/Ha

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Nach einer Woche kalte Mazeration dauerte die komplette Gärung 26 Tage. Die Temperatur hat 28-30 °C nicht überschritten. Die Extraktion haben wir mit Hilfe von Umpumpen und Unterstoßen des Tresterhutes durchgeführt. Die Temperatur hat 28-30 °C nicht überschritten. Die Apfelmilchsäuregärung und Reifung fanden in den Fässern statt. Die 225 l Fässer wurden hergestellt aus ungarischem Eichenholz aus Zemplen und dem Mecsek. Alter: 30% neu, 40% ein Jahr alt, 30% zwei Jahre alt.

ABGEFÜLLT nach 15 Monaten in Februar 2006.

VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 13,54 %
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: 1,3 g/l



KONTAKT

Vylyan Weingut und Kellerei
Telefon: +36-72/579-721, Fax: +36-72/579-702
E-mail: shop@vylyan.hu
Adresse: H-7800 Kisharsány, Fekete-hegy, Ungarn



- 🍷 Eine Weinsorte aus Bordeaux
- 🍷 Dieser Wein erfüllt in Villány eine Mission
- 🍷 Das ist ein Wein den Sie nie vergessen werden
- 🍷 Komplex und spannend, edel und fein
- 🍷 Etwas sanfter als sein berühmter Verwandter, der Cabernet Sauvignon
- 🍷 Samtigen Tannine und typisch lebendigen Säuren
- 🍷 Die reife Fruchtigkeit wird durch duftende Kräuter Noten (Minze, Zeder) bereichert
- 🍷 Eignet sich hervorragend zu Gerichten als Großwild und raffinierten Braten
- 🍷 In der Flasche entwickelt sich zum Vorteil

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2006

Cabernet Franc fühlt sich auf dem Villányer Boden ausgesprochen wohl, Jahrgang 2006 ist ein Beweis dafür. Er ist komplex und spannend, edel und fein, einen ausgezeichneten Wert und Harmonie darstellend. In seiner Struktur dominieren die samtigen Tanninen und die typisch lebendigen Säuren. Es handelt sich um einen sehr vielschichtigen Wein, seine reife Fruchtigkeit wird durch duftende Kräuter Noten (Minze, Zeder, Karamell) ergänzt.

TRINKTEMPERATUR 16-17°C

SPEISEEMPFEHLUNG Zu empfehlen zu Wildgerichten, Braten und fettreichen Käsesorten, oder zu Schoko-Desserts.

TRINKREIFE-LAGERUNG

Dieser Wein eignet sich für lange Flaschenreife. Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).

ANERKENNUNGEN

AWC Wien – Gold
Villány Weinwettbewerb – Groß Gold
Baranya Weinwettbewerb-Wein von Baranya
Szeged Weinwettbewerb – Top Wein
Pannon Weinregion Top 25 – Top Wein
Tonella Prestige Reserve Preis
Vinalies Internationales – Gold
Siklós Weinwettbewerb – Gross Gold



Cabernet Franc hat in Villány seine neue Heimat gefunden.