

Cabernet Franc

Wassmann Winery

Ungarischer Rotwein neuer Generation. Einer der beeindruckendsten Cabernet Francs, den wir kennen. Anders als von der Loire, anders als aus Bordeaux. Dichter, kompakter, mächtiger, mittiger, kraftvoller, weil von den tiefgründigen Lehmböden, die Villany im Süden Ungarns zu einer der großen Rotweinregionen des Landes machen. Susann und Ralf Wassmann hegen und pflegen ihre Reben in reiner Handarbeit. Sie bewirtschaften nur 2 ha, von denen sie leben müssen. Kein einfaches Leben. Dafür gilt ihr mehrfach ausgezeichneter Kekfrankos, ungarisch für Lemberger, als einer der besten des Landes und ihr Cabernet Franc ist dabei, die Weinwelt mit seiner eindrucksvollen Eigenart zu erobern.
Ralf Wassmann genießt großen Ruf als Berater für biodynamische Bewirtschaftung. Wassermanns haben sich ihr Wissen und Können über die Jahre praktisch erarbeitet. Das spiegelt sich in ihren Weinen wider, die auf ihre Art absolut eigenständig sind. Weitgehend ohne Einsatz von Schwefel produziert, fordert ihre eigensinnige Ausstrahlung Aufmerksamkeit und Neugier, um sie entsprechend geniessen zu können. Ihr großer Cabernet Franc paßt in kein Schema, erfüllt kein Klischee, ist auf seine Art Prototyp der Rebsorte, nur eben kraftvoller, samtiger, dichter und konzentrierter, als man die Rebsorte gemeinhin wahrnimmt.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2035+
Optimale Reife: - 2033
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert | Naturwein | minimaler Schwefelezusatz
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,49

0,75l
UVR19103

K&U
www.weinhalle.de