



## 2016 Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Tiefgründig, elegant und stark limitiert

**Beschreibung:**

Mediterraner Cabernet Franc aus Sizilien

**Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Ein subtiles Nasenbild, das sich nach und nach im Glas aufbaut: rote Johannisbeeren, Brombeeren, auch weisser Pfeffer und eine feine Spur Menthol, schliesslich Milkschokolade. Ein frischer Auftakt, der abgelöst wird von einer sehr gradlinigen und präzise gemachten, vorwiegend rotbeerigen Aromatik, eine zurückhaltende Röstaromatik begleitet die fruchtigen Noten aufs Schönste, gut geschliffene Tannine; feinwürziges Finale.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Sizilien

**Produzent:**

Planeta

**Bewertung(en):**

Parker 94/100, Score 18.5/20

**Ausbau:**

im Barrique

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):**

Cabernet Franc

**Artikelnummer:**

1118216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Didacus**

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC  
Aziende Agricole Planeta

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.