



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 Milchsokolade. 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

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