



Cabernet Franc

Produzent	Candialle
Land/Gebiet	Italien/Toscana
Appellation	Toscana IGT
Jahrgang	2018
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Cabernet Franc (100%)
Ausbau	20 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.3 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	900 Flaschen
Preis CHF	37.00

Früher zeigte der Cabernet Franc nur als Verschnittspartner in Bordeaux eine gute Figur, heute macht er aber auch als sortenreiner Solist Karriere. Die immer heisseren Sommer veranlassen Weingüter – vor allem in der Toskana –, mehr auf diese Sorte statt auf Cabernet Sauvignon zu setzen. Cabernet Franc hat nämlich die bemerkenswerte Eigenschaft, auch bei extrem heissem Wetter seine Komplexität zu bewahren. Das ist auch Jarkko Peränen vom Weingut Candialle aufgefallen, pflanzte er doch bereits vor über zehn Jahren die ersten Cabernet-Franc-Rebstöcke. Und zu guter Letzt: Das Weingut wird seit Langem komplett biologisch bewirtschaftet – die Zertifizierung erfolgte aber erst im Jahr 2020.

Nach einer Reifezeit von 20 Monaten in gebrauchten französischen Eichenfässern zeigt er Nuancen von Sauerkirschen, weiche Tannine, angenehme Säure und eine schöne Cabernet-Franc-Würze von mediterranen Kräutern. Als Essensbegleiter empfiehlt er sich zu einem Tandoori-Rindsfilet oder einem Wildgericht mit dunkler Sauce.