

FRANÇOIS RESERVE ROTWEINCUVÉE 2018



Braunewell, Rheinhessen

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Barriquefass
Brombeere
Kaffeebohne
Schwarze Joha.
Schwarzer Pfeffer

ANLASS

Abend mit Freunden
vor dem Kamin
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2043
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquefussnote



WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung