

## CABERNET FRANC FINKHOF

### Kräftiger Rotwein · Vino rosso corposo



Der Cabernet Franc ist ein kräftiger Rotwein mit fruchtbetontem Bukett. Ursprünglich aus Bordeaux, hat sich diese edle Rebsorte seit über hundert Jahren in Südtirol etabliert. Im Glas zeigt der sanfte Rotwein mit guter Fülle ein dunkles tiefes Rubinrot.

Sein außergewöhnliches Geschmacksgefühl ist intensiv, geprägt von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Preiselbeeren, ergänzt durch feine Würzaromen Lakritze und Veilchen. Dieser Cabernet Franc passt perfekt zu kräftigen Gerichten mit rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, sowie zu Wild und würzig reifen Käse.

Il Cabernet Franc Finkhof è un vino rosso corposo con un bouquet fruttato. Originario di Bordeaux, questo nobile vitigno si è affermato in Alto Adige da oltre cento anni.

Dall'uva si ottiene un vino rosso rubino dal profumo intenso, caratterizzato da ribes nero, more e mirtilli rossi, completato da fini aromi speziati.

Al palato, il vino ha un sapore deciso ma elegante e una fine trama tannica. Questo vino rosso si abbina perfettamente a piatti sostanziosi a base di carne rossa, grigliata o arrosto, nonché a selvaggina e formaggi stagionati.



100% Cabernet Franc



Alter der Reben: über 20 Jahre  
Lagerfähigkeit: 8 Jahre +  
Erziehungsform der Reben: Hochkordon



Gesamtsäure: 4,8 g/l  
Restzucker: 1 g/l



Serviertemperatur: 18 °C



Speiseempfehlung:

- kräftige Fleischgerichte, Steaks
- geräuchertes rotes Fleisch (Speck, Schinken, Würste usw.)
- Nudelgerichte mit Wild
- gegrilltes Gemüse
- würzig reife Käsesorten

100% Cabernet Franc

Età delle viti: più di 20 anni  
Invecchiamento: 8 anni +  
Forma di allevamento delle viti: Cordone alto

Acidità totale: 4,8 g/l  
Zucchero residuo: 1 g/l

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamento cibo vino :

- Carne e selvaggina, bistecche
- Carne rossa affumicata (Speck, prosciutto, salsicce, ecc.)
- Pasta fresca con selvaggina
- Verdure alla griglia
- Formaggi stagionati

