



BALLANCIN



## CABERNET FRANC

**Veneto**

*Landwein (IGT)*

### ANBAUGEBIET

Lage: Veneto  
Rebsorte: Cabernet Franc  
Boden: tonhaltiger Kalkstein  
Reberziehung: Sylvoz  
Traubenlese: zweite Septemberhälfte  
Traubenlese-technik: manuell

### WEINBEREITUNG

Pressung: schonend  
Mazeration: 5-6 Tage Hülsenmaisung  
Ertrag: 75%  
Gärung: bei streng kontrollierter niedriger Temperatur (20-22 °C)  
Ausbau: imahltank

### ANALYTISCHE MERKMALE

Restzucker: 6-7 g Liter  
Alkoholgehalt: 12,00% Vol.  
Gesamtsäure: 5-5,5 g Liter

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: rote Farbe mit violetten Reflexen.  
Bouquet: grasige Noten, die durch Anklänge an Brombeere und Himbeere bereichert werden.  
Geschmack: würzig und aromatisch, mit guter Struktur.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal zu Bratengerichten von rotem Fleisch, Schmorbraten und Wild.  
Sein voller Geschmack passt ideal zu lang gereiftem Käse.  
Serviertemperatur: 17-18 °C, direkt vor dem Verzehr öffnen.