

# FRANÇOIS RESERVE ROTWEINCUVÉE 2018



Braunewell, Rheinhessen

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Schwarzer Pfeffer  
Schwarze Joha.  
Kaffeebohne  
Brombeere  
Barriquefass  
Schwarze Kirsche

## STIL

körperreich  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
mittlere Barriquefessnote

## 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



## 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