



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## WEINPASS

### Cabernet Franc Rotwein Weingut: Privatkellerei Hammann



#### DETAILS

Art:	<b>Rotwein</b>
Jahrgang:	<b>2020</b>
Land - Region:	<b>Deutschland - Pfalz</b>
Rebsorte:	<b>Cabernet Franc</b>
Geschmacksrichtung:	<b>trocken</b>
Flascheninhalt:	<b>0.75 l</b>
Qualität:	<b>QbA</b>
Qualität (EU):	<b>Geschützte geographische Angabe</b>
Alkohol in vol. %:	<b>13,50 vol. %</b>
Restzucker:	<b>0,20 g/l</b>
Säure:	<b>5,10 g/l</b>
Ausbau:	<b>Holzfass/Barrique</b>
Allergene:	<b>enthält Sulfite</b>
Trinktemperatur:	<b>15-18 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>0</b>
Auszeichnung:	<b>0</b>

#### Auszeichnungen

**Silver WINE AWARD INTERNATIONAL 2022**

#### Weinbeschreibung

Als letzte Trauben geerntet, 8 Wochen auf der Maische vergoren. Ausgebaut 12 Monate in bulgarischen Barrique und französischen Tonneaux, für optimale Aromareife und lange Lagerfähigkeit. Ohne Restzucker, unfiltriert abgefüllt. Mit intensiven Aromen von dunkeln Beeren und Veilchen, gepaart mit feinwürzigen Noten von getoastetem Eichenholz, schwarzem Tabak und einem Hauch Vanille. Ein dunkles Rot zeugt von kräftigem Charakter. Ausgewogen auf der Zunge und kraftvoll im ...

#### Speiseempfehlung

Rinderfilet mariniert in schwarzem Knoblauch gegrillt über Buchenholzfeuer mit karamelisiertem Karottengemüse Wildente, mariniert mit Rosmarin und Knoblauch. Im Holzofen gegart mit Pommes Pailles und Feldsalat

#### Vinifikation

Als letzte Trauben hoch reif geerntet, 8 Wochen auf der Maische vergoren. Ausgebaut 12 Monate in bulgarischen Barrique und französischen Tonneaux, für optimale Aromareife und lange Lagerfähigkeit. Ohne Restzucker, unfiltriert abgefüllt.

#### Weingutbeschreibung

Wir sind eine kleine Kellerei für ganz besondere Weine. Rüdiger und Nicole leben hier ihre Idee von Wein. 100% Handmade. Trauben höchster Qualität, spät gelesen und geringe Stückzahlen für große Weine. Etwas ganz besonderes.