

NO EXCUSE

multiethnic wine multiethnic wine multiethnic wine

CABERNET FRANC D.O.C.



✓ **ANBAUGEBIET**

Kieselige und steinige Böden des Venetischen Hinterlands.

Weinberge mit Nord-Süd-Verlauf und Ost-West-Verlauf mit 3500/4000 Rebstöcken pro Hektar, deren Alter zwischen 12 und 20 Jahren beträgt.

Durchschnittliche Erzeugung von 2/2,5 kg pro Rebstock gleichbedeutend mit 70/90 Doppelzentnern pro Hektar.

Trauben: Cabernet Franc.

Erziehungsform: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Lese findet Ende September – Anfang Oktober von Hand statt, anschließend folgen das Abbeeren und Quetschen der Trauben. Die Vergärung/Mazeration der Maische dauert 14/16 Tage bei einer Temperatur von 26/28° C; nach dem Abstechen werden die alkoholische und malolaktische Gärung in Stahlbehältern zu Ende geführt. Nach einer mehrmonatigen Lagerung auf seinem Bodensatz wird der Wein geklärt, kaltstabilisiert und in Flaschen abgefüllt. Es folgt ein mehrmonatiger Ausbau in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: lebhaftes und strahlendes Rubinrot.

Bukett: Aromen von guter Intensität, mit Anmahnung an rotes Obst und Gewürze, mit typischer Grasnote.

Geschmack: tief und intensiv, mit straffer Tanninstruktur und ausgezeichneter Nachhaltigkeit.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 13.00

Zuckergehalt, g/l 3.00 – 4.00

Gesamtsäuregehalt, g/l 5.00 – 5.50

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

16 -18° C, die Flasche kurz zuvor entkorken.

✓ **LAGERUNG**

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärme geschützten Ort lagern.

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTEI**

„No Excuse“ Cabernet Franc D.O.C. – Astoria

Astoria - 142 [lt.0,75]

