

 **Hajszan Neumann**

# *Natural Cabernet Franc*

 2023, 750 ml

 Österreich, Wien

 9870002119

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 12,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wildschweinterrine (Schwein, Fleisch)

Salat von Roter Bete mit Creme Double, Walnüssen und  
Walnussöl (vegetarisch)

Schlachtplatte und würzige Käse (Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.07.2024

## **Farbe:**

kirschrot mit violetten Reflexen

## **Nase:**

Cassis und warme Holznoten prägen den Auftakt dieses Cabernet. Mit Luft wird der Wein dichter und voller. Er zeigt ein wenig Zwetschgen und vor allem all jene Gewürznoten, die man gut in die Lauge eines Wildbratens geben kann: Piment, Lorbeer, Wacholder und vielleicht noch etwas dunklen Pfeifentabak.

## **Mund:**

Am Gaumen sind reife, dunkle Obstsorten, trocken und cremig mit ordentlichem Volumen und einem Gerbstoff, der vor allem sanft vom Cabernet Franc geprägt wird, dominieren das Mundgefühl. Der Rotwein hat auch dank der feinen Säure und Kühle einen großen Trinkfluss. Er ist unkompliziert süffig, zeigt viel Frucht und Kraft.