Hajszan Neumann

Natural Cabernet Franc

2023, 750 ml

Österreich, Wien

9870002119

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

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.