



JACK without dad! Red

2021

JACK without dad! Red 2021 zeigt sich im Glas durch ein dunkles Rubinrot mit klaren, hellroten Rändern.

Dunkle, rote Früchte dominieren die klare fast schon untypisch fruchtige Nase.

Am Gaumen ist er kein Leichtgewicht und kommt mit reifem Tannin und ordentlichem Druck. Auch hier dominiert die dunkle Frucht. Im Kern des Weines zeigt sich der Schotterboden auf dem er gewachsen ist.

Die moderate Säure und die reifen Tannine helfen dabei, die Frucht zu differenzieren und jede einzelne klar wahrzunehmen.

Der Abgang ist getragen von der moderaten Säure und den reifen, runden Tanninen. Er ist von guter bis mittlerer Länge.

100 % Cabernet Franc

DETAILS



AUSBAU: 20 Monate in neuen und gebrauchten Barriquefässern gereift



ALKOHOLGEHALT: 14,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 14 °C

SÄURE: 5,1 g/l

RESTZUCKER: 1 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Rind, gereifter Schinken, Camembert, Wildgerichte und Pilzrisotto



LAGERPOTENTIAL: 8 bis 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN