

HOLZ- WEISBRÖDT



Senkrechtstarter: Cabernet Franc Rosé

Art.-Nr.: 295 5421

Kategorie	Artrium Weine
Rebsorten	Cabernet Franc
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Pfalz
Jahrgang	2020
Geschmacksrichtung	trocken
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Restsüße	8,1 g/l
Säuregehalt	6,9 g/l
Lage	Herxheimer Kirchenstück
Trinktemperatur	8-12 °C

Beschreibung

Zeit für für einen zeitgemäßen Rosé - Holz-Weisbrodt interpretiert den Cabernet Franc:

Lange gelang es ihm nicht, aus dem Schatten seines weltberühmten Bruders Cabernet Sauvignon herauszutreten. Umso mehr freuen wir uns, seine Stärken in diesem ganz besonderen Rosé zu präsentieren. Der Cabernet Franc begeistert mit seinem elegantem Charakter und kann wahrlich als Kunstwerk der französischen Weinkultur betrachtet werden. Fein ausgewogene Frucht, die an reife Erdbeeren und Cassis erinnert, bekommt in unserer Interpretation dieses schönen „Stoffs“ einen überraschenden Kuss von Holz und mündet in einem saftig-knackigen Finale mit witzig leichter und würziger Note. „Ist das Kunst oder kann das weg?“ Ja und ja! Trinken Sie, genießen Sie.

Und gönnen Sie diesem extravaganen Rosé auch einmal eine starke Begleitung: Zu Hirsch- oder Straußensteaks, Ratatouille oder rosa gebratenem Roastbeef passt er perfekt.

Ein absoluter Senkrechtstarter:

89 Punkte bei Meiningers "Internationaler Rosé Award 2021"



HÖLZ- WEISBRÖDT

91 Punkte bei Gourmetwelten "2021 Rosé-Cup"

Speiseempfehlung:

Gegrillt, Gebraten

Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Mädelsabend

