OLIVER ZETER

CABERNET FRANC NAKED

Cabernet Franc ist die Mutter aller Cabernets. Zu Unrecht wird sie heutzutage jedoch meist weniger beachtet als ihr Abkömmling Cabernet Sauvignon. Sie reift etwas früher aus und entwickelt dabei ein verführerisches Spektrum an Aromen. Ertragsreduzierende Maßnahmen wie Traubenhalbierung gepaart mit hervorragenden klimatischen Gegebenheiten begünstigen die Traubenreife und Saftkonzentration. Ziel war auch ohne Schwefel ausreichend traubeneigene Antioxidantien zu erhalten, damit ein langfristig stabiler Wein erzeugt werden kann. Cabernet Franc ist eine äußerst dickschalige Rebsorte und besitzt dadurch eine hohe Konzentration an Tanninen. Zudem wurde der Most mit 50 % Rappen vergoren, wodurch ebenfalls wichtige Gerbstoffe extrahiert werden konnten. Nach kurzer Kaltmazeration fand eine klassische Maischegärung mit wilden Hefen statt. Der Wein wurde für 9 Monate in italienischen Amphoren aus Terra Cotta ausgebaut. Durch die Mikrooxidation und gleichzeitige Abwesenheit von Holzaromen entwickelt der Wein ein hochwertiges Tanningerüst und behält eine unverfälschte Rebsortenaromatik. Er ist wild und lebendig mit saftiger Sauerkirsche, Johannisbeerblatt und hellem Tabak. Am Gaumen mit rassiger Frische ist er auf charmante Weise ungestüm.

REBSORTEN	Cabernet Franc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Amphore
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	4,6 g/l
RESTZUCKER	0,3 g/l

Oliver Zeter eGbR • Eichkehle 25 • 67433 Neustadt – Haardt
Telefon: +49 (0) 6321–9700933 • www.oliver-zeter.de • vinothek@oliver-zeter.de