



2005er Cabernet Franc  
Mon Chéri in Samt und Seide



Eigentlich ist die Rebsorte Cabernet Franc ein klassischer Verschnittspartner, der – wie es in Bordeaux üblich ist – mit Cabernet Sauvignon und Merlot verheiratet wird. Auch bei uns kam er bisher immer mit dem Cabernet Sauvignon in eine Flasche. Aber im sonnigen und heißen 2003 haben wir sein Potential entdeckt und ihn zum ersten Mal solo in die Flasche gefüllt. Mit dem 2005er Jahrgang kommt er nun - nach 24monatiger Reifung im Barrique - zum zweiten Mal als Single in die Flasche. Wir meinen, dass jegliche Partnerschaft ihn seiner wunderbaren Eigenschaften berauben würde.

Damit er schön dicht wird, reduzieren wir die Trauben am Stock auf etwa 5 Stück. Zusätzlich werden die Trauben sogar halbiert.

So liegt er ganz weich und samtig in der Kehle. Beim Schlürfen kommen Schokolade, Pfeffer, Lakritz, aber auch Mokka, Brombeere und süße Kirsche in den Sinn. Seine rauchige und pfeffrige Note verleihen ihm einen verspielten Pep. Seine Würze und fruchtige Säure geben ihm Biss. Wirklich ein Chéri!

Empfehlung// Zu Rinderfilet in feiner Rotweinsauce, zu würzigem Lamm, zu Hirschrückenmedaillons mit Steinpilzen und Blaukraut, überhaupt zu allen erdenklichen leckeren Festtagsbraten.