

---

## ANJOU AOC CABERNET FRANC M.O.

---

<b>LAND;</b>	FRANKREICH
<b>HERKUNFT;</b>	LOIRE, ANJOU
<b>PRODUZENT;</b>	CLAU DE NELL <a href="https://claudenell.fr/accueil.php">HTTPS://CLAUDENELL.FR//ACCUEIL.PHP</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	CABERNET FRANC
<b>ALKOHOL;</b>	13 % VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	BIODYNAMISCHER WEINBAU. DIE TRAUBEN WERDEN SORGFÄLTIG VON HAND GELESEN UND ENTRAPPT. SPONTANE FERMENTATION DER TRAUBEN FÜR CA. 20TAGEN BEI KÜHLEN TEMPERATUREN MIT ANSCHLIESSENDER 18 MONATIGER LAGERUNG AUF DER FEINHEFE IN FÄSSERN AUS DEM BURGUND
<b>WEINTYP;</b>	FRISCHE FRUCHT UND EINZIGARTIGE MINERALITÄT STREITEN UM DIE VORHERRSCHAFT IN DIESEM DIE SINNE BERAUSCHENDEN DUFT, DAS VERSCHMITZTE FRUCHTBÜNDEL ZEIGT TIEFGANG OHNE ENDE. DIESES DELIKAT FEINE PARFÜM IST VON UNGLAUBLICHER KOMPLEXITÄT. AM GAUMEN BESTICHT DER WEIN ZUERST MIT SEINEN SAMTIGEN TANNINEN, DANN VERBINDET SICH DIE KÜHLE RASSE DES NORDENS MIT SINNLICHER EXTRAKTSÜSSE
<b>PASST ZU;</b>	WILD, LAMM, KRÄFTIG SCHMECKENDEM GEFLÜGEL UND ZU KÄSE

