

# Backsberg Patriarch Cabernet Franc



Name:	Backsberg Patriarch Cabernet Franc
Artikel Nr.:	12392
Hersteller:	Backsberg
Herkunft:	Südafrika
Region:	Coastal Region
Rebsorte:	Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Leuchtendes und lebhaftes Rubinrot mit kirschroten Reflexen im Glas! In der Nase typische Noten von trockenen Gewürzen, Stachelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Veilchen. Fruchtbetont, komplex, ausdrucksvoll im Bordeaux-Stil mit Übersee-Körper. Ausgezeichnete Lagerfähigkeit!
Herstellung:	Diese Cabernet-Franc-Trauben werden an den Hängen des Helderbergs angebaut, wo die Reben von reichlich Sonnenlicht, reichhaltigen verwitterten Granitböden und kühlen Meeresbrisen der False Bay, die durch das Tal hereinströmen, beeinflusst werden. Die Reben reifen langsam, was die Geschmacksentwicklung und den idealen Sortencharakter fördert. Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und sortiert, bevor sie 10 Tage lang in kleinen offenen Gärbehältern bei 25°C mit zweimal täglichem Aufstoßen des Deckels vergoren werden. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 12 Monate lang in französischen Eichenfässern mit erster und zweiter Füllung.
Hersteller-information:	1916 gegründet, gehört Backsberg Estate mit seinen rund 110 ha Weinbergen nach drei Generationen in Familienbesitz heute zu DGB. Simon Back agiert in vierter Generation für Backsberg als Markenbotschafter. Backsbergs Philosophie ist streng qualitätsorientiert, wodurch er seinen Weinen in den letzten 30 Jahren einen individuellen, unvergleichlichen Stil gegeben hat. Die Weinberge befinden sich vor allem im Grenzgebiet zwischen Stellenbosch und Paarl und genießen ein gemäßigtes Klima im Winter und recht heiße Temperaturen im Sommer bei mittleren Niederschlägen. Das Weingut ist Pionier in der Herstellung CO2neutraler Weine und setzt neben der umweltschonenden Produktion Bewaldungsprojekte auf, um überschüssige Emissionen auszugleichen.
Servierempfehlung:	Der ideale Partner zu Schweinebraten, Truthahn mit Preiselbeersauce, gebratener Ente und reifen Käsesorten. Empfohlene Serviertemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 2,6 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15-20 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2023.