

Radovanović Cabernet Sauvignon Franc 2016

75 cl 14%

Radovanovic Serbien Šumadija 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kraftvoller und komplexer Rotwein aus Serbien, gekellert aus 50% Cabernet Sauvignon und 50% Cabernet Franc, 18 Monate in Barrique-Fässern gereift.

Servierempfehlung

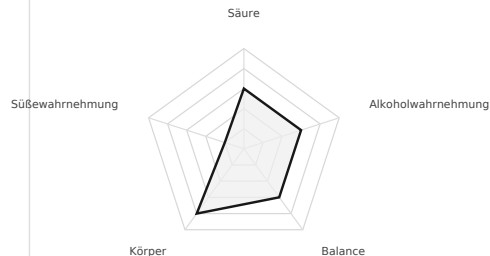
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Begleiter zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Reif
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Kraftvoll, Komplex
------	---

Aromatik

Frucht	Schwarze Johannisbeere, Kirsche, Schwarzkirsche, Himbeere
Gewürze	Vanille

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Holzwürzig, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Langer Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Kleines Holzfass

Servieren

Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Wild, Hartkäse
-------------------	------------------------------------

