

# Château Souaillon Violaceus Cabernet Franc 2019 75 cl

Château Souaillon Schweiz Neuchâtel 75 cl 13.8% % Vol.



## GENUSS & CHARAKTER

### Produktprofil

Ein eleganter Cabernet Franc aus der Schweiz mit leuchtend purpurner Farbe, beerigen Aromen und feinen Gewürznoten. Ausgebaut in französischen Eichenfässern mit viel Finesse und langanhaltendem Körper.

#### Servierempfehlung

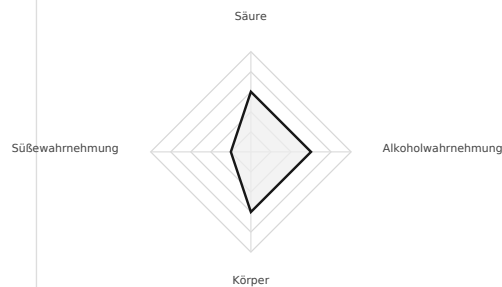
Etwas gekühlt bei 14-16 °C servieren.

#### Passt zu

Passt zu Wildspezialitäten, rotem Fleisch und Trockenfleisch.

#### Genussempfehlung

Ideal für besondere Genussmomente und als Begleiter zu gehobenen Speisen.



#### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
 und vollständige  
 Produktseite öffnen



## EXPERTISE

### Sommelier Profil

#### Erscheinungsbild

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Glanz           | <b>Glänzend</b>  |
| Klarheit        | <b>Klar</b>      |
| Farbintensität  | <b>Intensiv</b>  |
| Perlage / Still | <b>Still</b>     |
| Farbton         | <b>Purpurrot</b> |

#### Struktur

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Säure              | <b>Mittel</b>     |
| Alkoholwahrnehmung | <b>Mittel</b>     |
| Balance            | <b>Harmonisch</b> |
| Körper             | <b>Mittel</b>     |
| Süßwahrnehmung     | <b>Trocken</b>    |
| Tannin             | <b>Mittel</b>     |
| Tannincharakter    | <b>Weich</b>      |
| Textur             | <b>Samtig</b>     |

#### Stil und Charakter

|      |                                                           |
|------|-----------------------------------------------------------|
| Stil | <b>Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Holzwürzig</b> |
|------|-----------------------------------------------------------|

#### Abgang

|           |                                              |
|-----------|----------------------------------------------|
| Charakter | <b>Fruchtig, Würzig, Elegant, Harmonisch</b> |
| Länge     | <b>Lang</b>                                  |

#### Vinifikation

|            |                                                |
|------------|------------------------------------------------|
| Barrique   | <b>Barrique-Ausbau, Französisches Barrique</b> |
| Holzausbau | <b>Im Holz ausgebaut, Französische Eiche</b>   |

#### Servieren

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Dekantieren       | <b>Kurz belüften</b>            |
| Glas              | <b>Bordeauxglas</b>             |
| Serviertemperatur | <b>Leicht gekühlt servieren</b> |

#### Begleitung

|                   |                                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Wild, Rindfleisch, Wurstwaren, Käse, Mediterrane Küche</b> |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|

