

Domaine
CHÂTEAU SOUAILLON
VIOLACEUS

Cabernet Franc
Appellation d'Origine Contrôlée



- Traubensorte: Cabernet Franc
- Ursprung: Neuchâtel Contrôlée
- Reberziehung: Guyot
- Produzent: Laurent de Coulon, St. Blaise
- Distribution: BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach
buessvins.ch / chateau-souaillon.ch
- Über den Wein: Das aussergewöhnliche Terroir am Jura Südfuss mit seinen roten, verwitterten, eisenhaltigen Böden und das besondere Mikroklima bieten beste Voraussetzungen für den Cabernet Franc, welcher seiner Heimat, der Loire, sehr nahekommen.
- Degustation: Leuchtendes Purpurrot mit Violettreflexen. Aromen nach Brombeeren und Cassis. Vielschichtige Gewürznoten. Leichte unterstützende Holz-Aromatik französischer Eichenfässer. Eleganter Wein mit sehr viel Finesse und schönem, langanhaltenden Körper. Schon in seinen jungen Jahren bietet diese Spezialität hohen Trinkgenuss.
- Eignet sich zu: Herbstliche Wildspezialitäten, rotes Fleisch, etwas kühl serviert auch zu Trockenfleisch passend.
- Der Fachmann rät: Dieser Wein kann bei idealen Bedingungen bis zu 8 Jahren gelagert werden. Dank der Struktur des Cabernet Francs ist er bereits jung ein Genuss. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16°-18°.

