



# NAUTIMUS

## Takler Cabernet Franc



### PÄRITOLU

Ungari, Szeksard

- Szekszárd piirkonnas on viinamarju kasvatatud juba rohkem kui 2000 aastat tagasi ja see on Ungari kõige lõunapoolsem veinipiirkond.
- vahemereline kliima ja setteline kruusapinnas soosivad rohkem tumedate viinamarjade kasvatamist ja nii on enam kui 80% veiniaedadest Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ja Kadarka marjasortide all. Käesoleval sajandil on lisandunud Pinot Noir ja Syrah.

### TOOTJA

Takler Winery

### VIINAMARJAD

100% Cabernet Franc

- Baskimaa/Akvitaania päritolu tume ja hinnatud marjasort nii sordipõhiste kui ka seguveinide valmistamisel. Kuulsate Cabernet Sauvignon ja Merlot marjasortide esiisa. Sort on pinnase suhtes leplikum, saagikindlam ja varasema küpsemisega kui Cabernet Sauvignon.

### VEIN

Keskmisest täidlasem ja marjase-ürdise iseloomuga punavein

- värvilt violetse alatooniga rubiinpunane;
- aroomis tunda küpseid tumedaid metsamarju, mustsõstart, põldmarju ja mustikaid, millele lisanduvad piprased noodid koos musta tee, kuivatatud loorberi ning tüümianiga;
- maitse keskmisest täidlasem ja marjane-ürdine, tunda küpseid tumedaid luuvilju, põldmarju, ja kuivatatud ürte – tüümiani ja rosmariini. Keskmisest pikemat järelmaitset täiendab meeldiv ja sametine marjapark koos kerge vürtsika piprasusega;
- veini kääritatakse roostevabast terasest vaatides, on sobiv veganitele (selitatud bentoniidiga) ja areneb 14 kuud ungari tammest 500 L ja 225 L suurustes vaatides;
- arengupotentsiaali veinikeldris säilitamisel 5-8 aastat arvestades marjade korjekaastat.

### VEINI SOOVITUS

Grill-liha, juustud, pajaroad, sealiha.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna 14 -16 °C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist, võib eelnevalt dekanteerida.

### ALKOHOLISISALDUS

14 %

### MAHT

0.75L / kastis 6



5998109730506

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.