



ARCANUM®

T O S C A N A

Indicazione Geografica Tipica

2018

Arcanum ist der Höhepunkt im Angebot des Weinguts. Ein reiner Cabernet Franc und Wahrzeichen des Weinguts, mit großem Potenzial zum Altern und gleichzeitig auch jung ein wahres Trinkvergnügen. Er bietet Aromen von Veilchen, Rosen und Himbeeren, mit langen und zarten Gewürznoten; es ist ein Wein, der verführerisch und dennoch subtil bleibt. Arcanum wird hauptsächlich aus 12 verschiedenen Blöcken von Cabernet Franc gewonnen. Die hervorragende Lage dieser sandigen Lehm Böden gewährleisten Jahr für Jahr den sortenbesten Ausdruck dieser Traube, um den führenden Wein des Weinguts zu produzieren.

ANMERKUNGEN ZUM JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 war wunderschön und wird in guter Erinnerung bleiben. Insgesamt ist die Vegetationsphase sehr linear vorgeschritten und brachte sehr ausgewogene Weine hervor. Mit einem kühlen, regnerischen Februar und März, fand der Knospentrieb erst später in der Saison statt. Es folgten perfekte Bedingungen im Juni und Juli. Anfang August hielten wir doch den Atem an, als sich Hagelstürme näherten – zum Glück kamen sie nie näher als 1 km an unser Weingut. Erst im Spätagust kam der willkommene Regen an, der die Reben mit Wasser versorgt und die nötige Abkühlung gebracht hat. Mit warmen Tagen und kühlen Nächten für den Rest des Augusts hatten wir optimale Bedingungen für die Ernte, welche fuer den Cabernet Franc am 16. September begann und am 30. September endete.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser reine Cabernet Franc ist ein beeindruckendes Beispiel der vielfältigen Mikrocrues der Weinbergsblöcke, die hierfür handverlesen wurden. Einladende Aromen von süßer Minze und Vanilleschoten erfreuen die Sinne, unterstrichen von weißer Pfefferwürze. Am Gaumen zeigt er Eleganz mit einer ausgeprägten Leichtigkeit und weichen, feinen Tanninen. Die Aromen von Sauerkirschen und schwarzer Lakritze werden durch einen lang anhaltenden Abgang mit Zedern- und Balsamico-Noten abgerundet. Ein wirklich bemerkenswerter Wein, den man über viele Jahre hinweg genießen kann.

TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG: 100% Cabernet Franc

ALKOHOL: 14,5% C/

AUSBAU: Französische Eiche -12 Monate in 70% neuen Fässern

GESAMTSÄURE: 5,1 g/L

pH: 3,6

GESAMTPRODUKTION: 20,300 Flaschen

