



Aurora - Cabernet Franc - 2017 - 75 cl

Aurora Winery · Libanon · Batroun Valley · Geen

Elegant & verfijnd

Lichtvoetige Cabernet Franc uit de Libanese bergen, met een intens lange afdronk.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Zachte, frisse neus van rood fruit met fijne hints van karamel.	Discreet en zijdezacht in de mond, met een knapperig mondgevoel en een fijne toets van geroosterde kastanje uit de houtopvoeding.	Intense, lang aanhoudende afdronk met finesse en karakter.

Aanbevolen bij: Gevogelte Wit vlees Charcuterie

Wijndetails

JAAR	2017
WIJNHUIS	Aurora Winery
LAND	Libanon
STREEK	Batroun Valley
APPELLATIE	Geen
DRUIVENSOORT	Cabernet Franc
KLEUR	Rood
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	16–18°C
BEWAARPOTENTIEEL	5–8 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Elegant, Fris, Verfijnd
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

Cabernet Franc uit twee percelen (2009 en 2012) op 900 meter hoogte in Aoura. Dry farming op kalk-, klei- en zandbodem, handgeplukt begin september. Koude vergisting op roestvrij staal en twaalf maanden rijping op eik, waarvan 30% nieuw, overwegend Amerikaans en deels Frans.

Verhaal van deze wijn

Aurora Cabernet Franc, jaargang 2017

De Aurora Cabernet Franc is een elegante, verfijnde bergwijn van 100% Cabernet Franc, een druif die op dit hooggelegen Libanese terroir zijn frisse, fijnzinnige kant toont. Lichtvoetig van structuur maar met een verrassend krachtige, intense afdronk.

Herkomst en terroir

De wijngaarden zijn aangelegd in twee percelen, het eerste in 2009, het tweede in 2012, op 900 meter hoogte in het bergdorp Aoura, Batroun. De kalk-, klei- en zandbodem en de grote dag-nachtverschillen op deze hoogte geven de Cabernet Franc zijn frisheid en aromatische precisie. De wijnstokken dragen maximaal acht druiventrossen, voor een geconcentreerde, zuivere most.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Cabernet Franc
- **Wijnbouw:** dry farming, organische bemesting, handmatige oogst begin september
- **Vinificatie:** ontritst, koude vergisting op roestvrij staal
- **Élevage:** 12 maanden op eik, waarvan 30% nieuw (overwegend Amerikaanse eik, deels Franse eik)

Aanbevolen bij

Gevogelte, wit vlees, fijne charcuterie of lichtere vleesbereidingen. Door zijn elegante structuur ook mooi bij mediterrane gerechten met kruiden.

Jaargang 2017 toont deze wijn op een mooi punt van rijping, met geïntegreerde fruit- en houttonen.

Over Aurora Winery

kleinschalige bergwijn met maritieme invloed en elegant rood profiel.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco