

 **Habla**

# *Habla Nr 24*

 2018, 750 ml

 Spanien, Extremadura

 9930000095

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Süßes geräuchertes und geröstetes mexikanisches**

**Hähnchen**

(Geflügel)

**Barbecue Short Rips mit schwarzem Knoblauch und**

**Chili**

(Fleisch)

**Vol-au-vents mit geräucherter Aubergine, Sternanis**

**und Granatapfel**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.10.2022

## Farbe

dichtes Purpurrot

## Nase

Mit dem *Habla Nr. 24* erwartet einen kein klassischer Cabernet Franc, wie man ihn von der Loire oder aus Bordeaux kennt, sondern einer aus der Extremadura, der eher mit Cabernet Francs aus warmen Gefilden wie Bolgheri zu vergleichen ist. Der Wein präsentiert sich reif, voll und gleichzeitig mit kühlen steinigen Aspekten. Im Auftakt erinnert der Wein an den Duft von Crème de Cassis und Schwarzwälder Kirschtorte in Verbindung mit Süßholz, Piment d'Espelette, etwas Thymian und Rosmarin.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Cabernet Franc warm und reif, dicht und konzentriert mit einer saftigen Kirsch-, Cassis- und Brombeerfrucht, mit Schokolade und etwas Anis, dezentem Zedernholz und fermentiertem Koriander. Trotz dieser Dichte und Wärme finden sich auch hier kühle mineralische Aspekte, Gestein und eine lebendige Säure. Es ist ein so gelungener und vielschichtiger wie ungewöhnlicher Cabernet moderner Stilistik.