



Cabernet Franc

Borgo Stajnbach

Anbaugebiet: Italien / Venetien IGP

Rebsorte(n): Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2014

Die Farbe ist rubinrot mit violetten Reflexen. Ausdrucksvoll begeistern die Aromen von Heidelbeeren, Veilchen, Pfeffer und Graphit in der Nase. Der samtige, cremige Körper verfügt über eine angenehme Bitternote und wird mit einer bekömmlichen Säure abgerundet. Ein perfekt gekelterter, charaktvoller Cabernet Franc.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu Pasta Carbonara, Varianten von Rinds- oder Schweinsgeschnetzeltem, Fondue Chinoise, Pizza sowie Gnocchi und Tortellini mit cremigen Saucen.

Harmonie im Glas

Seit seiner Jugend arbeitete Giuliano Valent im Weinkeller seines Vaters mit und lernte von ihm die Geheimnisse der Weinbereitung, bis er sich entschied zusammen mit seiner Frau Adriana Marinatto (rechts im Bild mit Niklaus Wittwer) einen eigenen Betrieb zu gründen. Sie fanden geeignete Weinlagen in Belfiore, eine kleine Gemeinde in der Provinz Veneto, die seit mehr als 3.000 Jahren tief mit dem Weinbau verwurzelt ist. Direkt an der wunderschönen, historischen Weinstrasse der DOC Lison Pramaggiore gelegen, hiess der Ort zu Habsburgers Zeiten "das Dorf am Steinbach", auf Italienisch "Borgo Stajnbach". Dieser Name hat den beiden Herzblutwinzern so gut gefallen, dass sie ihn zu ihrem Firmennamen erkoren. Adriana und Giuliano führen den Betrieb mit Ehrgeiz und Leidenschaft und einer ebenso tiefgründigen wie einfachen Philosophie: Harmonie ist der Schlüssel zum Glück! Die Harmonie mit der Natur, aber auch mit den Menschen in ihrem Umfeld spiegelt sich in ihren ausgewogenen, vollmundigen und authentischen Weinen wider. So wie sich Musik aus einzelnen Noten zusammensetzt, sind sie bestrebt aus den einzelnen Trauben einen Wein zu kreieren, der in seiner Harmonie einem wunderschönen Musikstück gleicht.

