

2024 Cabernet franc DOC Friuli

Vendrame | Friaul

Der Cabernet Franc von Vendrame ist ein trockener, charaktervoller Rotwein aus der DOC Friuli Grave, der eine ursprünglich als Verschnittspartner gedachte Rebsorte heute als eigenständigen, trinkfreudigen Alltagswein in den Mittelpunkt stellt.

Die Reben wurden in den 1970er Jahren von der Familie Vendrame in Passariano gepflanzt, nachdem Cabernet Franc, wie schon Merlot, Ende des 19. Jahrhunderts aus Frankreich ins Friaul gebracht wurde. Sie werden im doppelten Guyot erzogen, bei einer Pflanzdichte von etwa 4.700 Stöcken pro Hektar und einem Ertrag von rund 95 hl/ha, was ein gutes Verhältnis von Saftigkeit und Struktur schafft. Die Trauben werden in der letzten Septemberwoche gelesen, entrappt und sanft gequetscht, bevor der Wein in Edelstahl tanks ausgebaut wird. Dort reift er etwa sechs Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Bâtonnage, anschließend ruht er weitere 60 Tage in der Flasche, um sich zu harmonisieren.

Sensorisch zeigt sich der Cabernet Franc trocken, mit Noten von Brombeere, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Tabak und einem Hauch Leder, was ihm eine würzige, zugleich zugängliche Art verleiht.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Brombeere, rote Kirsche, schwarzer Pfeffer
Geschmack	saftig, würziges Tannin, dezente Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

zu gegrilltem Rindfleisch, Gulasch und Chili con Carne

Produzent

Vendrame Vignis Del Doge war und ist ein klassische Familienbetrieb. Er wurde vom Urgroßvater gegründet und wird heute von den Brüdern Gino und Simone geleitet. Der Vater kümmert sich noch immer um die Weinberge, die Mutter um die Verwaltung. Die Rebfläche von 50 Hektar wurde ursprünglich im Namen des letzten Dogen von Venedig von der Familie kultiviert, da es sich ursprünglich um seine Ländereien handelte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Der Doge verbrachte die Sommermonate in der Villa Manin, und als die Republik Venedig schließlich Teil des Königreichs Italien wurde, wurden die Ländereien nach und nach von den Nachkommen des Dogen an die Pächter verkauft. Im Herzen von Friuli Giulia Venezia gelegen, kultiviert Vendrame die autochthonen, traditionellen Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verleihen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla sowie Glera, Sauvignon, Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

Gründungsjahr	1968
Anzahl der Mitarbeiter	2 Angestellte, 2 Inhaber
Rebfläche	50 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	35 000
Rebsortenspiegel	70% Weißweine, 30% Rotweine; Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Verduzzo

SOC.AGR. Vendrame Vignis del Doge Via Carteria 14/B | 33033 Passarano di Codroipo