

2017 Matthiasson Red Wine MAGNUM

MATTHIASSEN - NAPA VALLEY, USA



Einfach einen köstlichen, schmackhaften und kraftvollen Rotwein keltern, der dazu noch gut reifen kann, das wollten die Matthiassons mit dieser Blend, vor allem aus zwei biologisch bewirtschafteten Lagen namens Dead Fred und Red Hen, erreichen. Ein lagerfähiger Wein der alten Schule, mit Finesse, aber auch mit Rückgrat und Trinkfluss. 60 % der Blend sind würziger Cabernet Sauvignon, 30% warmfruchtiger Merlot und der Rest verteilt sich auf Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Vergärung erfolgte in offenen Bottichen, teilweise wurden die Partien/Rebsorten schon zusammen vergoren, die malolaktische Gärung hat die gesamte finale Blend zusammen durchlaufen, um alles von Anfang an zu integrieren. Bei einer späteren Blend würde man nicht dieselbe Homogenität erreichen. Der Wein wurde in je 50 % neuen und gebrauchten französischen Barriques der Käferei Taransaud 20 Monate gereift. Der warme Jahrgang 2017 hat ziemlich kräftige Blockbuster hervorgebracht. Üppig, voller dunkler Beerenfrucht, Graphit- und Tabaknoten, dazu die legendäre staubig-erdige Note des Napa Tals aka Rutherford Dust. Grandios ist der intensive Geschmack und Länge. Die Matthiassons haben Glück gehabt mit der Lese. Rechtzeitig, vor Ausbruch der krassen Feuer waren sie fertig ohne den Smoke Taint zu bekommen. Ein Stoff mit dem man Eindruck schinden kann ... 3100 Flaschen wurden gefüllt.

Rebsorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Region Napa Valley	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, Teilweise kühl	Appellation Oak Knoll District AVA	Säure 6,0 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 20 Jahre
Boden Lehm, Schwemmlandboden, vulkanisches Gestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Matthiasson - Napa, CA 94581 - USA
Höhe über N.N. 12 - 18 Meter	Ausbau 20 Monate in französischen Barriques (50% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Jill und Steve Matthiassons Weg in den kalifornischen Weinbau und zu einem eigenen Weingut war alles andere einfach. Steve stammt von einer Farm in North Dakota und studierte Weinbau an der UC Davis mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit. Seine Beobachtungsgabe, Auffassung, konträre Meinung und Talent verhalfen ihm zu einer Karriere, in der er heute die ganz großen Player im Weingeschäft mit seinem Rat bedient. Im Zentrum seiner Arbeit stehen Biodiversität im Weinberg, perfekte Reife ohne hohe Zuckerkonzentration und moderate Erträge.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.