

2018 Cabernet Sauvignon

MATTHIASSEN - SONOMA, USA



Dieser "Napa Cab" wurde traditionell mit Cabernet Franc (6%), Merlot (7%) und Petit Verdot (1%) geblendet. Man sollte immer etwas vorsichtig mit der Bewertung des Jahrgang sein, aber 2018 ist ein phantastischer Jahrgang der den Cabernets Tiefe und Frische gleichzeitig mitgegeben hat. Die Beeren stammen aus sechs Weingärten und drei Gemeinden: der AVA "Coombsville" für die dunklen Fruchtnoten, aus "Rutherford" für erdige, warme Aromen und "Oak Knoll" für die Strahlkraft. Gereift für knapp zwei Jahre in 20% neuen und 80% gebrauchten Barriques ist er nicht auf Konzentration getrimmt, sondern mehr auf Finesse, Langlebigkeit und Frische. Ein problemloser Jahrgang mit einer guten Menge, der nach vielen herausfordernden Vorgängern, die Matthiassons aufatmen lässt. Hier geht es nicht um Konzentration, sondern um Strahlkraft, hohe Töne in Form von roten Früchten und Kirschen, kühler Mineralität und phenolisch würzigen Noten. Am Gaumen mit viel Fluss, mittelkräftigen Gerbstoffen und betonter saftiger Säure. Perfekt für den sofortigen Genuss nach 1-2 Stunden in der Karaffe. Alte Schule ist die neue Schule. Ein Klassiker, der Kalifornien authentisch repräsentiert.

Rebsorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, Teilweise kühl	Appellation Coombsville,- Rutherford und Oak Knoll District.AVA	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Boden Felsen und Geröll, Schwemmlandbod en, vulkanisches Gestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Matthiassen - Napa, CA 94581 - USA
Höhe über N.N. 15 bis 90 Meter	Ausbau 20 Monate in französischen Barriques (20% Neuholzanteil)	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.