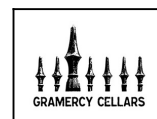


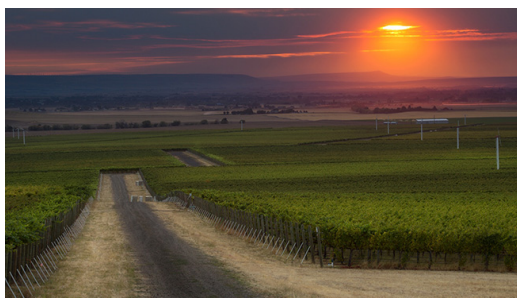
2017 Cabernet Sauvignon - Reserve

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. Das Beste vom Besten. Wie der John Lewis ist dieser Blockbuster eine Auswahl der besten Fässer des Kellers. Der fast 50 Jahre alte Bacchus Vineyard und der vor 20 Jahren angelegte Phinny Hill Vineyard sind gleichermaßen vertreten. Beide Lagen sind einzigartig und völlig gegensätzlich. Bacchus Vineyard ist eher Übersee Cabernet und bringt Kraft, Komplexität und Frucht mit sich. Phinny Hill hingegen sorgt für eine gewisse Erdigkeit und Eleganz, die man aus der alten Welt kennt. 30 Tage lang spontan vergoren und 22 Monate in französischer Eiche gereift. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Ein explosives Gemisch roten und schwarzen Früchten. Veilchen, Kaffee, süße Sahne, Mineralität, Nelke, Zimt, Vanille, herber Rauch, Teer, Bleistiftspitze, Zedernholz. Griffige Tannine, frisch, energiegeladen und kraftvoll. Eine Kreuzung aus Howell Mountain Cabernet und Bordeaux. "This is a Cabernet that will last for decades in the cellar" meint Greg. 2400 Flaschen

Rebsorte Cabernet Sauvignon	Region Washington	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 96 P. Anthony Mueller (Robert Parker Wine Advocate)
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Columbia Valley AVA	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 25
Boden Basalt, Löss, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Gramercy Cellars - Walla Walla, Washington - USA
Höhe über N.N. 240 - 440 Meter	Ausbau 22 Monate in gebrauchten Barriques (50% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Dass eine Weinprobe ein ganzes Leben umkrempeln kann, davon haben wir bereits gehört. Allerdings ist die Geschichte von Greg Harrington außergewöhnlich. Mit 26 bestand er 1996 die harte Prüfung zum Master Sommelier - als jüngster Kandidat überhaupt. Seit dieser Zeit kennen wir uns und durch einen Zufall haben wir uns in Hamburg 2017 nach einer Präsentation wiedergetroffen. Greg arbeitete als Winedirector für die besten amerikanischen Küchenchefs wie Wolfgang Puck, Emeril Lagasse, Joyce Goldstein und großartige Master Sommeliers wie Michael Bonaccorsi (RIP 2004).

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.