WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2018 Cabernet Sauvignon - Hanzell Vineyards

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA

Das ist klassischer "Old School Napa Cab" aus zwei jungen Anlagen (2012 De Brye und Zellerbach) dem man seine vulkanische und hoch gelegene Herkunft anmerkt. Cassis, Zedernholz, Graphit, ätherische Minznase, vollgepackt mit geruchlicher DNA des Cabs, vielschichtig und herbfruchtig. Ja erinnert etwas an Bordeaux, aber mit dieser enormen Strahlkraft ist es ein legendärer Kalifornier und kein hingepimpter Hulkwein, wie es sie in Hülle und Fülle in Cal gibt. Kein Holzaffe, sondern moderate 36% neues Barrique und die restlichen 64% in neutralen gebrauchten Fässern. Die Blend besteht aus 83% Cabernet Sauvignon, je 7% Malbec und Cabernet Franc, 3% Petit Verdot und für Merlot war einfach kein Platz mehr. Am Gaumen lang, intensiv und viel Trinkfluss, nicht fett und schwer. In dieser jugendlichen Fruchtphase stiftet er mit seinem Wahnsinnsduft Verwirrung ohne Ende. Das ist flüssiger Hedonismus in Gläsern, doch dieser Stoff verträgt eine Menge Sauerstoff und kann Jahrzehnte reifen.

Rebsorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot	**Region** Sonoma	**Restzucker** <1 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°	**Internationale Bewertungen**
Klima gemäßigt, maritim	**Appellation** Sonoma Valley AVA	**Säure** 6,3 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 5 bis 15 Jahre
Boden Lehm, Ton, vulkanisch	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 13,5%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe uber N.N. 125 - 245 Meter	**Ausbau** 16 Monate in französischen Barriques (ca. 36% Neuholz)	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Dass die "neue Welt" garnicht so neu ist, das hat sich mittlerweile rumgesprochen. Mit Hanzell Cellars haben wir so einen Kandidaten, der zu den Pionieren der kalifornischen Weinbranche zählt und sogar weltweit im Besitz einiger der ältesten produzierenden Chardonnay- (Wente Klon) und Pinot Noir-Stöcke (Mount Eden Klon) ist. Als der frühere US-Botschafter in Italien, James D. Zellerbach, die ersten Reben im Jahr 1953 pflanzte, gab es gerade mal 100 Hektar Chardonnay in Kalifornien. Er hatte damals Burgund als den Maßstab der Dinge für sich identifiziert.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.