

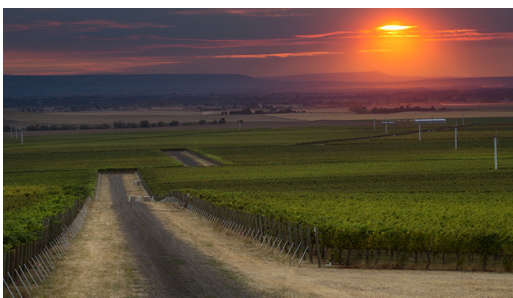
# 2015 CABERNET SAUVIGNON „COLUMBIA VALLEY“

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



Jedes Jahr haben Greg und sein Kellermeister Brandon Moss das Gefu?hl, eine Schippe Qualität bei diesem Wein draufzulegen. Die Blend besteht aus 83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 2% Petit Verdot. Die Cabernet Sauvignon Partien stammen in erster Linie aus zwei Weingärten, dem Phinny Hill (55%) fu?r das Ru?ckgrat und dem Sagemoor Vineyard (25%) fu?r Kraft und Tiefe, weitere 15% stammen aus dem Octave Vineyard zur Abrundung - wie immer. Die letzten 5% kennen nur Greg und Brandon selbst. Wahrscheinlich ist das der legendäre Anteil der Engel. Ein klassischer, dichter Cabernet Sauvignon mit Aromen von Bleistiftspitze, schwarzer Johannisbeere, Zedernholz, hellem Tabak und feuchter Erde. Warm, cremig, weich und mit einem ausgewogenem Geschmack schlie?t er mit ku?hler Mineralität am Gaumen ab. Ein Wein mit Power aber auch mit viel Finesse und Anmutung. Wer unbedingt „lecker“ sagen möchte, der soll das Bitteschön, geht auch... Die Reifung erfolgte 21 Monate in 35% neuen französischen Barriques.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	<b>Region</b> Washington	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gema?igt kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Columbia Valley AVA	<b>Gesamtsäure</b> 5,9 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 25
<b>Boden</b> Basalt, Löss, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Gramercy Cellars - Walla Walla, Washington - USA
<b>Höhe uber N.N.</b> 240 - 440 Meter	<b>Ausbau</b> 21 Monate in Barriques mit einem Neuholzanteil von 52%	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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 au?ergewohnlich. 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 gro?artige Master Sommeliers wie Michael Bonaccorsi (RIP 2004).

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.