

2016 CABERNET SAUVIGNON „FELLOM RANCH“

ARNOT-ROBERTS - SONOMA, USA

ARNOT-ROBERTS



Dieser hochgelegene (700 Meter) Weingarten befindet sich 20 Kilometer vom Meer entfernt. Die Santa Cruz Mountains, südlich von San Francisco gelegen, genießen einen legendären Ruf elegante Cabernet Sauvignons zu produzieren. Der steinige Boden hat eine Auflage aus Ton und Lehm, die einen ausreichenden Wasserhaushalt zulässt. Dieser 35 Jahre alte Weinberg wurde aus Stecklingen der historischen Charles Krug Winery im Napa Tal vermehrt. Ein Cabernet Sauvignon mit einem intensiven, klaren Aromaprofil, großartiger aromatischer Balance und feine, elegante Tannine. Ein megastarker Stoff, der nicht aufgepimpt daher kommt, sondern den klassischen Geschmack bedient.

Rebsorte Cabernet Sauvignon	Region Sonoma	Restzucker 2,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 96 P. Antonio Galloni, Vinous
Klima Gemäßigt maritim	Appellation Santa Cruz AVA	Gesamtsäure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Kalkstein, Lehm, Schiefer, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Arnot-Roberts, Healdsburg, CA-95448
Höhe über N.N. 700 Meter	Ausbau 22 Monate in franz. Barriques (30% neues Holz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



In einer kleinen, bescheidenen Lagerhalle in Healdsburg in Nordkalifornien, entstehen einige der faszinierendsten Weine der neuen Generation. Das ist auf jeden Fall die Meinung des einstigen Mannes neben Robert Parker, Antonio Galloni. Dieses kleine Weingut produziert keine holzüberladenen Alkoholholgranaten, sondern feine, elegante Weine, die aus den kühleren Ecken und besten Lagen des „Sunshine States“ stammen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.