

2016 CABERNET SAUVIGNON „CLAJEUX VINEYARDS“

ARNOT-ROBERTS - SONOMA, USA

ARNOT-ROBERTS



Der vulkanische Boden in den Mayacaymus Mountains ist Platz einiger historischer Weinlagen und Güter. Schon vor fast 200 Jahren wurden die ersten Reben gepflanzt. Seit 2003 hat das Duo Arnot-Roberts 12 Reihen in diesem traumhaften Weingarten gepachtet und bewirtschaftet ihn sorgsam. Durch die Höhe und die nachmittäglichen Windbewegungen, die vom Russian River herüberwehen, bleibt das Klima moderat. Die Weine von hier gelten als Langsamentwickler und bieten eine köstliche Intensität und Konzentration, nicht zuletzt aufgrund der geringen Erträge. Wahrlich beeindruckend sind die ausdrucksstarken und klaren Aromen von Kirsche, Pflaume, Schokolade, Erdigkeit und etwas Kreide, welche dem extraordinären 2016er einen unverwechselbaren Charakter verleihen.

Rebsorte Cabernet Sauvignon	Region Sonoma	Restzucker 2,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 94 P. Antonio Galloni, Vinous
Klima Gemäßigt maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Gesamtsäure 6,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Vulkangestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13.5	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Arnot-Roberts, Healdsburg, CA-95448
Höhe über N.N. 240 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.