

CABERNET FRANC

MATTHIASSEN WINES - SONOMA VALLEY, U.S.A.



Warum gibt es nur so wenige reinsortige Cabernet Francs? Denn wer Finesse und Delikatesse liebt, für den ist diese Sorte genau richtig. Die Beeren von diesem Weingarten stammen vom „Home Vineyard“ direkt auf der Farm. Zu 50% mit Stielen und Stengeln in offenen Holzbottichen vergoren und für 10 Monate in gebrauchten französischen Barriques mit minimaler Intervention gereift. In der neuen Welt finden sich nur wenige Cabernet Francs mit dieser Eleganz, die so transparent, kräuterwürzig und erdig daherkommen. Das Aroma und die Stilistik lassen an die berühmten Vertreter von der Loire denken, er bleibt aber mit der „Napa Valley Intensität“ komplett eigenständig.

ANBAUGEBIET Sonoma Valley	CHARAKTER Fruchtig, frisch, herb	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Oak Knoll District AVA	HÖHE ÜBER NN 10 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Matthiasson - Napa, CA 94581 - USA	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mild und warm mit maritimen Einfluss. Teilweise kühl	ZERTIFIZIERUNG Keine Zertifizierung	FERMENTATION 50% mit Stengeln und Stielen. Spontan vergoren.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Vulkanisches Gestein, Felsen und Geröll, Schwemmland	REBSORTE Cabernet Sauvignon	AUSBAU 10 Monate in gebrauchten franz. Barriques	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C



Jill und Jeff Matthiassons Weg in den kalifornischen Weinbau und zu einem eigenen Weingut, war alles andere einfach. Eher war er lang, steinig und mit viel Überzeugungsarbeit verbunden. Das Ehepaar stammt aus dem amerikanischen Norden und ist auf ganz unterschiedliche Weise mit dem Weinbau verbunden. Steve stammt von einer Farm in North Dakota und studierte Weinbau an der UC Davis mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit. Seine Beobachtungsgabe, Auffassung, konträre Meinung und Talent verhalfen ihm zu einer Karriere in der er heute die ganz großen Player im Weingeschäft mit seinem Rat bedient. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.