

# 2019 Cabernet Sauvignon

## MATTHIASSEN - SONOMA, USA



In alter Tradition werden noch 5% Cabernet Franc, 5% Merlot, 2% Malbec und 1% Petit Verdot mit dem Cabernet Sauvignon verschnitten. Die Trauben aus dem Gebiet Coombsville AVA sorgt für Struktur und dunkle Frucht, Rutherford AVA für den herzhaften Cabernet-Charakter und Oak Knoll AVA für die weiche Seite dieses Cabs. Ein komplexer Napa Cab der alten Schule. Der ergiebige Frühlingsregen sorgte 2019 für saftige, rotfruchtige und aromatische Trauben mit feiner Säurestruktur und kräftigem Tannin. In kleinen, offenen Gärständern begann die Spontangärung und der aufsteigende Maischekuchen wurde täglich untergestoßen. Ziel war keine größtmögliche Extraktion, sondern der Erhalt der Frische und der intensiven Aromen. Deshalb wurde kühl und langsam vergoren. Nach drei Wochen kam die Maische auf die Presse und für 20 Monate in gebrauchtes und 20% neues Holz. Ein Potpourri dunkler Früchte von Kirschen über Brombeeren über Preiselbeeren hin zu Maulbeeren. Umrahmt von mineralischen und leicht vegetabilen Nuancen. Um den vollen Spaß zu haben, unbedingt in die Karaffe damit.

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <b>Rebsorte</b><br>Cabernet Franc,<br>Cabernet<br>Sauvignon, Merlot,<br>Petit Verdot | <b>Region</b><br>Sonoma   | <b>Restzucker</b><br>0 g/l                       | <b>Empfohlene<br/>Trinktemperatur</b><br>16-18° | <b>Internationale<br/>Bewertungen</b>                           |
| <b>Klima</b><br>Gemäßigt<br>kontinental mit<br>maritimen Einfluss,<br>Teilweise kühl | <b>Appellation</b><br>Nappa Valley AVA  | <b>Säure</b><br>6,3 g/l                          | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Ja          | <b>Lagerfähigkeit</b><br>15 bis 20 Jahre                        |
| <b>Boden</b><br>Felsen und Geröll,<br>Schwemmlandboden,<br>vulkanisches<br>Gestein   | <b>Anbau</b><br>naturnah und<br>nachhaltig                                      | <b>Alkoholgehalt</b><br>13%                      | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Bordeauxglas         | <b>Abgefüllt durch</b><br>Matthiassen - Napa, CA<br>94581 - USA |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>30 - 100 Meter  | <b>Ausbau</b><br>20 Monate in<br>französischen<br>Barriques (20% neues<br>Holz) | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite,<br>vegan | <b>Verschluss</b><br>Naturkork                  | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251<br>Hamburg      |



Jill und Steve Matthiassons Weg in den kalifornischen Weinbau und zu einem eigenen Weingut war alles andere einfach. 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. Im Zentrum seiner Arbeit stehen Biodiversität im Weinberg, perfekte Reife ohne hohe Zuckerkonzentration und moderate Erträge.  
Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.