

2016 CABERNET SAUVIGNON „HANZELL VINEYARDS“

HANZELL VINEYARDS - SONOMA, USA



Einst genossen die Cabernet Sauvignon von Hanzell einen Ruf wie Donnerhall. Sie waren vor allem für Ihre Langlebigkeit und Finesse bekannt. Anfang der 90er gab es eine folgenschwere Entscheidung auf dem Weingut, und die Stöcke wurden in einer Nacht und Nebel Aktion herausgerissen. Im Jahr 2012 wurden im "de Byre-" und Zellerbach-Block Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot gepflanzt. Warum kein Merlot? Es war einfach kein Platz mehr da. Der Wein wurde zu 38% in neuen französischen Barriques ausgebaut und steht wie die Philosophie des Weingutes für Herkunftsgedanken, traditionellen Ausbau und Balance. Sehr fein und elegant, aber mit der kalifornischen Intensität und Fruchtigkeit. Mit diesem Jahrgang gibt es erstmalig wieder 2.400 Flaschen, die sonst nur über die Mailingliste des Weingutes vertrieben werden.

Rebsorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 93 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima gemäßigt, maritim	Appellation Sonoma Valley AVA	Gesamtsäure 6,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15
Boden Lehm, Ton, vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Hanzell Vineyard - Sonoma, CA 95476 - USA
Höhe über N.N. 200 - 240 Meter	Ausbau 18 Monate in französischen Barriques (ca. 38% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das die "neue Welt" garnicht so neu ist, das hat sich mittlerweile rumgesprochen. Mit Hanzell Cellars haben wir so einen Kandidaten, der zu den Pionieren der kalifornischen Weinbranche zählt und sogar weltweit im Besitz einiger der ältesten produzierenden Chardonnay- (Wente Klon) und Pinot Noir-Stöcke (Mount Eden Klon) ist. Als der frühere US-Botschafter in Italien, James D. Zellerbach, die ersten Reben im Jahr 1953 pflanzte, gab es gerade mal 100 Hektar Chardonnay in Kalifornien. Er hatte damals Burgund als den Maßstab der Dinge für sich identifiziert.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.