Cabernet Sauvignon »Counterpoint«

Laurel Glen Vineyard

Er war der erste Wein, den wir 1987 aus Kalifornien importierten, »Counterpoint«. Über zwanzig Jahrgänge hinweg war er einer der beliebtesten Cabernet Sauvignons in unserem Programm. Dann mußte Patrick Campbell sein Weingut »Laurel Glen Vineyards« hoch oben am Sonoma Mountain verkaufen, um die Scheidung von seiner Frau finanzieren zu können. Gekauft hat das Weingut Bettina Sichel aus der großen Weinfamilie Sichel, der u.a. Château Palmer in Bordeaux gehört und die ihr Geld mit einem der seinerzeit berühmtesen Markenweine der Welt gemacht hat, der berüchtigten »Liebfrauenmilch«, im Export als »Blue Nun« bekannt.

Nach einem Treffen mit Bettina Sichel wich unsere Enttäuschung der Zuversicht. Mit Phil Coturri, der in unmittelbarer Nachbarschaft der spektakulär am Sonoma Mountain liegenden Weinberge »Laurel Glens« lebt, engagierte sie ein Urgestein der kalifornischen Bioszene; er begann sofort damit, die teilwesie 60 Jahre alten Rebanlagen auf biologischen Anbau umzustellen. Seit 2014 ist »Laurel Glen Vineyard« biologisch zertifiert. Die Weine vergären in oben offenen Gärtanks spontan auf der wilden Hefe, reifen dann über 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques und werden dann ohne Eingriffe mit nur minimaler Schwefelung nach den harten Regeln des kalifornischen Bioverbandes auf Flasche gefüllt.

»Counterpoint« ist Cabernet Sauvignon neuer Generation. Saftig und dicht und begeisternd frisch und fein gewirkt im Mundgefühl. Eine solche Gerbstoffqualität muß man in Europa mit der Lupe suchen. Sein faszinierend intensives Bukett strotzt vor Johannisbeere und reifer Pflaume, Kaffee und Schokolade, beeriger Pracht und kühler Delikatesse, ohne Überreife zu zeigen, ohne laut oder arrogant zu sein, den langen Ausbau in den Barriques spürt man, aber man riecht ihn kaum. Der Wein wirkt präzise fokussiert auf der Zunge. Er weiß, wo er hinwill, was er kann und wer er ist. Dicht und konzentriert hüllt er die Zunge in seine samtigen Gerbstoffe ein. Ein Cabernet, der Wirkung zeigt. Man ist beeindruckt von seiner tiefgründig kühlen Frucht, die er intensiv aber nicht schwer auf die Zunge spült. Er wirkt dabei irgendwie »frei« und lebendig im Mundgefühl, in dem man die dunkelwürzige Frucht kaum von den Gerbstoffen trennen kann. Ein Cabernet erstaunlicher Harmonie, der Wohlgefühl auslöst und Saft und Kraft mit wohltuender Balance in einem großen Mountain-Cabernet verbindet. Hinter wuchtiger Fassade agiert tiefgründige Finesse. Seine ätherische Frische läßt den großen Jahrgang auf der Zunge fast leicht wirken und asediertgiert doch rund, weich und füllig die Sinne. Ein souverän in Szene gesetzter

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2038+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Porphyr
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | biologisch zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,68

0,75l
CAL19205

K&U
www.weinhalle.de

großer »Counterpoint«, der an alte Zeiten anknüpft, aber irgendwie eine Spur entspannter und natürlicher auftritt als er es früher war. Bei uns jedenfalls löst er Emotionen aus und ist und bleibt damit ein besonderer Wein in unserem Portfolio.