

Cabernet Sauvignon »Napa Valley«

Philip Togni

Ein Jahrgang, wie ihn sich der Freund großen kalifornischen Cabernet Sauvignonn wünscht. Konzentrierter als es Bordeaux je können wird, aber derart geschmeidig und reif über die Zunge gleitend, daß es die pure Freude ist. Warm und füllig, fast schon brutal dicht in den Gerbstoffen, aber auf unvergleichliche Weise samtig und kühl wirkend. Winzer-Handwerk auf die Spitze getrieben.

So konzentriert gelingt Cabernet Sauvignon nur auf dem Spring Mountain. So heißt der Bergzug hoch über St. Helena im Zentrum des berühmten Napa Valley. Die Strasse vor Philip Tognis winzigem Weingut führt ins benachbarte Sonoma Valley. Hier oben tut sich die Rebsorte schwer auszureifen. Es sind die Auswirkungen des Klimawandels, die Philip Tognis Cabernet Sauvignon seit 2001 zu einem der ganz großen der Weinwelt gemacht haben. Sie lassen die Trauben hier oben perfekt ausreifen. Sie hängen hier länger als irgendwo sonst am Rebstock und gewinnen dabei derart an Konzentration, das einem der Atem stockt, wenn man den Wein zum ersten Mal im Glas hat. Trotzdem präsentiert er sich raffiniert geschmeidig und samtig, kühl und dicht, obwohl er fast schon brutal dicht in physischer Konsistenz über die Zunge rutscht. Wir kennen nur wenige Rotweine, die ähnlich konzentriert sind und dabei so freundlich und souverän massiv wirken, ohne schwer zu sein, wie Lisas Tognis Cabernet.

Brutale Wucht und feinsinnige Finesse geben sich hier auf sehr ungewöhnliche Weise ein Stelldichein. Und wenn sich der Wein in 10 und mehr Jahren trinkreif präsentieren wird, wird man aus dem Staunen nicht mehr herauskommen. Dann verschmilzt er zu physisch spürbarem Weingenuß, der weltweit seinesgleichen sucht. Einer wie keiner. Europäisch kühl, amerikanisch reif, global groß, unverwechselbar regional geprägt von der Herkunft und respektvoll umgesetzt in das, was er ist, von einem Winzer, dem die Weinwelt erst spät in seiner Karriere die Anerkennung zollte, die er längst verdient hätte. Heute sorgt Tochter Lisa für die Fortführung seiner wegweisenden Arbeit in einem Cabernet historischer Dimensionierung. Kaufen, weglegen und über die kommenden 20 Jahre genießen.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: 2025
Optimale Reife: - 2038+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,59

1,5l
CAL19250M

K&U
www.weinhalle.de