



Cabernet Sauvignon »Napa Valley«

Corison Wines

2015 war auch in Kalifornien ein Jahr der Extreme. Ungewohnte Hitze im März brachte den Ball ins Rollen, die Saison begann zu früh für die Reben. Im Mai, mitten in der Blüte, wurde es schweinekalt, der Fruchtansatz fiel entsprechend klein aus. Es bildeten sich winzige Beeren aus, die allerdings köstlich schmeckten. So kamen es zwischen Dürre und kalten Temperaturen während der Blüte zu einer der kleinsten Ernten der letzten zwanzig Jahre, und durch Hitze den ganzen August und September hindurch auch zu einer der frühesten in der Geschichte Kaliforniens.

Diese Extreme kann man schmecken in Cathy Corison's grandiosem Cabernet Sauvignon »Napa Valley« des Jahrgangs. Dunkel fällt er aus in der Farbe, fast undurchdringlich schwarzviolett. Kein Wunder bei den kleinen Beeren und deren dicken Schalen. Für einen Corison Cabernet fällt er ausgesprochen üppig aus im Mundgefühl, enorm saftig und einladend, ohne im Alkohol zu übertreiben. Im Geschmack präsentiert er sich im dunkleren Spektrum von intensiv schwarzer Johannisbeere, reifer Pflaume, Blaubeere und dunkler Kirsche, gewürzt mit einem Hauch Lakritze, Wacholder und Lorbeere in schwärmerisch dunklen Veilchen- und Blütennoten. Cabernet der absoluten Spitzenklasse, der einen schon heute zum Schwärmen bringt, sich aber über die kommenden zehn bis zwanzig Jahre zu voller Pracht entfalten wird. Einmalige Gerbstoffqualität füllt den Mund, enorm dicht und fruchtbeladen, wie Samt, Kaschmir und Mohair zusammen in seltener Union. Opulent im Gefühl, aber raffiniert kühl und edel in der Wirkung. Ein Cabernet, der kein Klischee zitiert, sondern das Potential des Napa Nalley in souverän eigenständiger Bestform präsentiert. Er hat Cathy Corison nicht umsonst berühmt gemacht. Einer der großen dieser Welt aus einem Jahrgang, der im Gedächtnis bleiben wird. Bravo, Cathy!

Alkohol: 13,6 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert, unbehandelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,58

0,75l

CAL15060



www.weinhalle.de