



Cabernet Sauvignon »Napa Valley«

Corison Wines

Cathy Corisons Weine, seit 30 Jahren im Programm, sind unsere persönlichen Lieblings-Cabernets. Cathy ist eine Ikone, die erst in der Nach-Parker-Ära die Beachtung fand, die sie seit 30 Jahren verdient hätte. Ihre Weine schöpfen wie nur wenige andere das Potential der Rebsorte Cabernet Sauvignon im Napa Valley wirklich aus, ohne sich Klischees anzubiedern. Sie sind unverwechselbar und einmalig.

2017, der erste Jahrgang der großen Brände in Kalifornien. Bei Cathy Corison waren die Trauben gekeltert, bevor die Brände begannen. Schmeckbares Zeugnis einer langen Vegetationsperiode. Dichte, reichhaltige, enorm komplexe Aromatik. Dunkle Früchte, getrocknete Kirschen, reife Pflaumen, Cassis und frischer Tabak, getragen von perfekt integrierter Säure, die das Markenzeichen ihrer Cabernets ist. Unbedingt dekantieren. Dann beginnt er nach Backgewürzen zu duften, nach Anis und getrockneten Kräutern der Provence, nach einem Hauch von Eukalyptus und Pfefferminze, von Rosenblättern, Veilchen und Lavendel. Am Gaumen unverkennbar Corison: Seidensamt. Enorm dicht, verwirrend reich und schlicht betörend. Die wohlthuendsten Gerbstoffe, die Cabernet Sauvignon haben kann. Geradezu aufregend, wie sie physisch spürbar die Zunge umhüllen.

Alkohol: 14,2 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2037+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | unbehandelt |
biologisch angebaut, in der EU aber
nicht deklarierbar
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,68

0,75l
CAL17060



www.weinhalle.de