Cabernet Sauvignon »Tanbark Hill«

Philip Togni

Tanbark Hill ist ein Zweitwein. Philipp Togni, der große Altmeister aus dem Napa Valley, produziert ihn nicht jedes Jahr. Nur wenn er Partien im Keller hat, die ihm für seinen großen legendären Cabernet einen Hauch zu »leicht« ausfallen, gliedert er diese in seinen Zweitwein aus. 2018 war ein heißes, trockenes Jahr, das immer wieder mit extremen Hitzepeaks aufwartete. Die Ernte fiel dadurch in ganz Kalifornien extrem klein aus, es wurde eine der kleinsten der letzten 100 Jahre. Deshalb wurden uns die raren Flaschen des Jahrgangs zugeteilt, manche Weingüter exportierten gar nicht, um den heimischen Markt wenigstens rudimentär beliefern zu können.

Er stammt von einer der höchsten Lagen des berühmten Weintales und ist alles, nur nicht zweitklassig. Tiefschwarz, konzentrierter als Bordeaux, zugleich feiner, dichter, kühler, frischer im Mund, mit mehr Spiel, mehr Reife, weniger Alkohol und mehr Vergnügen. Ein richtig großer kalifornischer Cabernet, der zum einen von jüngeren Reben stammt und sich zum anderen einer rigorosen Auslese der besten Fässer im Keller verdankt. Viele berühmte Rotweine der Welt gäben was darum, so schmecken zu können, wie dieser ergreifend schöne Cabernet aus großem Jahrgang. Er ist haltbar bis in die Puppen, aber sofort trinkbar. Optimal dürfte er sich in 5-10 Jahren präsentieren. Kein Schnäppchen, aber großer Wein fürs Geld.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
CAL19251

K&U
www.weinhalle.de