



2014

Cabernet Sauvignon »Napa Valley«

Philip Togni

Philip Tognis Cabernet Sauvignon ist einer der großen Kaliforniens. Noch genießt der Jahrgang 2014 nicht das Renommee wie 2013 oder 2015, wir sind uns aber absolut sicher, daß er als Jahrgang in die Weingeschichte Kaliforniens eingehen wird. Weit über den Rebsortencharakter hinaus, zeigt er nämlich den grandiosen Charakter seiner einmaligen Lage hoch über dem Napa Valley. Ein stilistisch avantgardistisch souveräner Cabernet Sauvignon, der nicht die übliche kalifornische Parker-Punkte-Machart verrät mit viel zu später Lese und viel neuem Holz, hier weht raffiniert europäischer Geist aus dem Glas, verpackt in die Reife des Napa Valley, die einen Cabernet Sauvignon krönt, der eindrucksvoller kaum gelingen kann.

Lisa Togni zelebriert rare Balance von Feinheit und Wucht. Die massiv präsenten Gerbstoffe ihres großen, raffiniert kühl wirkenden Cabernet Sauvignon gleiten sinnlich und sensationell feinkörnig über die Zunge. Wir kennen keinen anderen Cabernet aus Kalifornien, der dies so eigenwillig und eigenständig kann, wie dieser große Wein. Enorm lang am Gaumen, mutig zurückhaltend in der Kraftentfaltung und trotzdem opulent und breit in fast schockierender Dichte im Mund. Aromatisch gibt der Wein so richtig Gas: Blaubeeren, frische Kakaobohne, ein Hauch Speck und reife Beeren in kaltem Tabak, umrahmt von edlen Hölzern. Faszinierend tiefgründig duftet er nach Tinte, Graphit und frisch gespitztem Bleistift. So würde jeder Bordeaux gerne duften. Einer der großen Rotweine der Welt. Kaum bekannt, aber nachvollziehbar groß. Mit einem Reifepotential, das das Zeug zur Legende hat. Stellt Bordeaux als Nabel der Cabernet-Welt grundsätzlich in Frage und überzeugt ohne Superlative und viele Worte.

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: 2018
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefergärung
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,59

0,75l

139,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL14250



www.weinhalle.de