



2014

Cabernet Sauvignon »Lydenhurst«

Spottswoode Estate

»Lydenhurst«. Der Zweitwein von Spottswoode. Aus dem noch zu entdeckenden großen Jahrgang 2014, der schon bald zu den gesuchten seiner Epoche zählen wird. Während heiße Jahrgänge wie 2013 und 2015 in Kalifornien immer die Rebsorte in den Vordergrund stellen, sie gelten nicht umsonst als die legendärsten Interpreten des Cabernet Sauvignon auf der Welt, stehen die kühleren Jahrgänge wie 2014 und 2016 stets etwas im Schatten, obwohl sie viel mehr für Napa und dessen tiefgründige Böden stehen und weniger die Rebsorte in den Vordergrund stellen, als den Charakter des Cabernet, wie er nur hier, im Napa Valley und seinen tiefgründigen Böden, so eindrucksvoll ausfällt. Er kann dann ganz entspannt seiner enormen Wüchsigkeit huldigen, die ihn wild treiben läßt. Doch wenn das Jahr kühler ist und die Wüchsigkeit allmählich nachläßt, beginnt die Rebe ihre Energie in die Beeren zu legen. Sie reifen in solchen Ideal-Jahren wie 2014 länger am Rebstock aus, werden länger mit Nährstoffen versorgt und entwickeln so zwar die nicht die Kraft und die Opulenz der heißen Jahrgänge, bekommen dafür aber eine aromatische Tiefe und kühle, dichte Textur im Mundgefühl, die sie weltweit einmalig macht. Dann fällt Cabernet Sauvignon so aus, wie er nur im Napa Valley gelingt.

2014 Lydenhurst ist ein grandioser Weinwert, der mit Finesse und Seidigkeit bezaubert, wie man sie nirgendwo sonst auf der Welt findet. Enorm griffige Würze in wohlthuend samtiger Konsistenz. Raffiniert verführerisches Mundgefühl. das pralle Dichte in Sanftmut und Raffinement vereint. Wirkt wie Seide, kühl und dicht wie Samt. Physischer Wein-Genuß in vibrierender Frische und dunkler, würziger Frucht, die Cassis, Zimt, Marzipan und reife rote Früchte in den Mund spült. »Lydenhurst« 2014 steht für eine qualitative Perfektion, wie sie zu diesem Preis nur im Napa Valley so natürlich und inspirierend entsteht.

Alkohol: 14,1 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,3 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: Zertifiziert ökologisch,
was wir durch fehlendes EU-Siegel
aber nicht deklarieren dürfen.

Ungeschönt, unfiltriert.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,65

0,75l

75,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL14007



www.weinhalle.de