



2014

Cabernet Sauvignon »Kronos Vineyard«

Cathy Corison Wines

Wow, Cathy Corisons großer Cabernet aus dem Napa Valley haut uns mit jeder Flasche wieder aufs Neue um. Kronos kommt unserer Vorstellung des persönlichen Lieblingsweines verdammt nahe. Wenn er nur nicht so schweineteuer wäre – was er, ganz ehrlich, nicht ist, wenn man berücksichtigt, was es für banales Zeug in dieser Preisklasse zu kaufen gibt. Teure Flaschen für Neureiche, die ihr Ego pudern müssen, gibt es zu viele. Diese äußerlich so unscheinbare, weil gold- und glitzerfreie Flasche schmeckt so gut, daß man sich unweigerlich im Klischee des großen Cabernets aus dem Napa Valley wähnt. Doch kaum ist er auf der Zunge, zeigt er, daß er ganz anders ist als das Klischee, das die weltweit beliebte Rebsorte so nachhaltig deformiert hat.

Kronos ist »reich« im Sinne des Wortes. Reich an Information, an Gerbstoffen einer Qualität, die so edel, so dicht, so mächtig und doch so fein agieren, daß sie die geballte Frucht, die dieser Wein so massiv in sich trägt, physikalisch raffiniert an die Gerbstoffe zu binden scheinen, die diese Frucht im ganzen Mundraum verteilen. Man spürt sie physisch, ohne daß sie präsent sind. Samt füllt den Mund mit Cassis und Kirsche, mit Vanille, Schokolade und tiefgründig komplexen erdigen und beerigen Aromen, die in ihrer fast schon logischen Komplexität jedes Klischee sprengen. »Reich« ist eine gute Beschreibung für diesen großen Wein. Der gibt sich im zunächst verkannten, heute zurecht bejubelten Jahrgang 2014 überraschend kraftvoll. Er rollt in dichter Konzentration und Tiefe über die Zunge und tut das in einer Gerbstoffintegration, die atemberaubend und einmalig ist. Sie führt die Klischees und Punktediktate der Vergangenheit ad absurdum. Dieser Cabernet kann mehr. Macht, Kraft und Konzentration kombiniert er mit einer Finesse, einer Eleganz, einem Glanz und einem Reichtum an Trinkfreude und Weinempfinden, das tatsächlich körperliches Wohlgefühl entsteht. Ein physisch beeindruckender, stilistisch sehr persönlicher Cabernet Sauvignon für stille Stunden der Meditation, die man nicht missen möchte.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | ungeschult |
Die biologische Zertifizierung kann aufgrund von Formalien nicht in Europa deklariert werden.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,58

0,75l

198,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL14061



www.weinhalle.de