



2015

## Cabernet Sauvignon »Napa Valley«

Cathy Corison Wines

Ein beeindruckend großer Cabernet, der physischen Weingenuß ermöglicht, wie man ihn nur selten erlebt. 2015 ist ein großer Jahrgang. Die Winzer und wir schätzen kühle Jahrgänge wie 2015, weil sie die Herkunft in Stil, Charakter und Wirkung unverwechselbar zur Geltung bringen. Ein (fast) perfekter Wein. Napa Valley auf Referenz-Niveau. Ohne Übertreibung, ohne Superlativ, bescheiden im Auftritt, sinnlich berührend und unverwechselbar in Ausstrahlung und Wirkung. Sorgt ob der schonenden Verarbeitung schon heute für großes Trinkvergnügen, dürfte aber in vier bis fünf Jahren erst zeigen, was wirklich in ihm steckt.

Cathy Corisons Arbeit im Weinberg und ihre minimalistische Kellerwirtschaft sorgen für eine Gerbstoff-Qualität, die Staunen macht. Sie integriert Frucht, Tannine und geschmackliche Information in ein physisches Erlebnis, das im Gedächtnis bleibt. Höchst raffiniert miteinander verwoben in einer Seidigkeit, die diesen Wein besser und konsistenter reifen lassen wird, als es großer Bordeaux je vermag. Es hat lange gebraucht, bis die Weinwelt nach den Verirrungen der Parker-Epoche den Wert von Cathys Cabernet entdeckte und verstand. Heute gilt er als Referenz für das Potential der Rebsorte im berühmten Weintal. Seine elegante, raffiniert wirkende Gerbstoffqualität ist es, die ihn unverwechselbar macht. Samtig kühl und wertvoll in der Wirkung, raffiniert seidig und fein verwoben und doch mächtig präsent. Seine Herkunft aus dem »Rutherford Bench« erinnert an die Böden im Graves-Gebiet in Bordeaux und macht Cathy Corisons Cabernet Sauvignon zum eindrucklichen Erlebnis. Napa Valley in seltener Perfektion.

Alkohol: 13,6 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2030+  
Restzucker: 0,8 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Unfiltriert, unbehandelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,58

0,75l

**98,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

CAL15060



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)