



2012

Cabernet Sauvignon »Proprietary Red«

Blankiet Estate

Die letzten 45 Flaschen dieses Monsters an Konzentration, Fülle und Extraktion verballern wir nur hier und jetzt zum Restepreis. Wir trennen uns von allen Kaliforniern alten Stils, die Parker hochgelobt hat, die wir aber nie wirklich mit Genuß getrunken haben.

Das letzte Exemplar dieser Spezies in unserem Programm ist dieser große biologisch zertifiziert angebaute Cabernet Sauvignon der Spitzenklasse. Ob ein Wein wie dieser seinen einstigen Preise wert ist, entscheidet das Ego seines Käufers. Auch der Wein in dieser Flasche wurde nur aus Trauben gekeltert und kann es deshalb kaum sein. Wir handeln mit realen Weinen zu realen Preisen und schließen mit dieser Periode unseres Kalifornien--Engagements endgültig ab. Deshalb muß Claude Blankiets gewiß famoser und nach den Maßstäben seiner Fans und Liebhaber auch großer Wein aus dem Programm. Finito. Forever.

Samtige Opulenz, alkoholische Kraft, mächtige Fülle, cremige Substanz und unglaublich potente Wirkung im Mund. Das ist schon eindrucksvoll, was hier auf der Zunge passiert. Es ist auch eindrucksvoll, wie hier im Weinberg gearbeitet wird, um eine solche Konzentration ohne Manipulation im Keller auf natürliche Weise zu erzielen, Blankiet ist biologisch zertifiziert! Irgendwie ist tatsächlich alles eindrucksvoll auf Blankiet Estate. Aber es ist nicht mehr unsere Welt. Wir trennen uns deshalb von der teuren Scheinwelt im Wein. 35 Jahre Reisen in Sachen Wein haben uns die Augen geöffnet für die wahren Werte im Wein. Gewiß, auch wir finden Claude Blankiets »Proprietary Red« eindrucksvoll, atemberaubend, sagenhaft und in der Tat famos. Wer es also richtig krachen lassen will im Glas und auf der Zunge, der ist mit diesem Wein bestens beraten und goldrichtig bedient. Genuß garantiert, vorausgesetzt, man mag seine überreife, opulente Stilistik, die immerhin über die letzten zwanzig Jahre Tausende von Weintrinkern und Weinsammlern in aller Welt begeistert hat und noch immer so zu begeistern scheint, daß der Trend weiterläuft. Für uns aber dreht sich der Wind. Wir suchen mehr nach Finesse und leiser Eleganz statt Krach im Glas. Für den eindrucksvollen Rückblick in eine laute und atemberaubende Epoche im Wein aber taugt dieser große Napa Valley-Tropfen allemal. Wir würden ihn dann aber nicht zu lange aufheben, sondern in den kommenden 3-4 Jahren trinken. Wie immer Sie sich entscheiden: Es gibt nur noch wenige Flaschen und die knallen richtig.

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 1 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Bentonit
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,65

0,75l

259,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL12500



www.weinhalle.de