



Cabernet Sauvignon »Tanbark Hill«

Philip Togni

Tanbark Hill ist ein Zweitwein. Lisa Togni kennt jeden Quadratmeter ihrer 4 ha Reben. Sie weiß genau, wo der Boden fetter ist, ein wenig mehr Masse in der Erdaufgabe steckt und deren Wein somit mehr Schmelz und etwas weniger Griff aufweist, wenn man ihn denn getrennt ausbaut. Genau das passiert auf so kleinen Betrieben wie hier: Lisa kann extrem selektiv ernten und deren Partien getrennt kelnern und ausbauen. Und wenn sie dann noch im Keller jedes Faß probiert und dabei feststellt, daß das eine Faß, obwohl neu und vom gleichen Hersteller, nicht ganz die Brillant besitzt wie das andere, dann entscheidet sie, um ihren großen Wein voll auszureizen, die etwas zugänglicheren Fässer, die etwas mehr Schmelz haben und etwas weniger Tiefe, weil durch den tieferen Boden z. B. der Ertrag pro Rebstock etwas höher ausfiel, in den Zweitwein wandern zu lassen. Wohlgermerkt: Der Wein erfährt den gleichen Ausbau und liegt in den gleichen Fässern wie der große Philip Togni-Wein, erweist sich aber als etwas freundlicher, entwickelter und damit zugänglicher.

Lisas »Tanbark Hill« des großen Jahrgangs 2021 zeigt mehr und kann mehr als »normale« Jahrgänge. Er ist tiefschwarz, atemberaubend konzentriert ohne schwer zu sein, zugleich fein ausbalanciert, enorm dicht im Mundgefühl, kühl und frisch im Trunk im Mund, vereint Spiel und Reife und konfrontiert so viele weit berühmtere Rotweine der Welt mit deren Grenzen. Ein ergreifend schöner Cabernet, sofort trinkbar, aber wohl erst in 5-15 Jahren seine wahre Größe ausspielend. Kein Schnäppchen, aber großer Wein fürs Geld.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort -2040

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

CAL21251



www.weinhalle.de