



## Cabernet Sauvignon »Napa Valley«

### Forman Vineyard

Ric Formans Cabernets präsentieren sich heute etwas dichter und wuchtiger als noch vor wenigen Jahren, zugleich aber auch, und das unterscheidet sie von so vielen anderen, nach wie vor unnachahmlich ausbalanciert in allen geschmacklichen Komponenten, sie sind so elegant wie fein und stehen für eine Integration der Frucht in die Gerbstoffe, die sie einmalig macht. Sie vermitteln ein Gefühl, das den ganzen Mund mit seidig samtiger, dunkelwürzig kühler Substanz auskleidet, als Gerbstoff oder Tannin fast nicht zu bemerken, ultrafein im Korn, faszinierend persistent und unvergleichlich kühl, elegant, frisch und dichtmaschig in lange anhaltender samtig weicher Wirkung. Das können so nur große Weine im Napa Valley. Genau das macht sie einmalig und unverwechselbar, macht sie zum Original, das von Bordeaux inzwischen kopiert wird. Verkehrte Welt. Dabei treten Ric Formans Weine, ob weiß oder rot, wohlthuend bescheiden auf. Sie präsentieren ihren tiefgründigen, langlebigen Charakter im Stile eines Kammerorchesters, sensibel, leise und feinfühlig, aber jederzeit bereit zum Fortissimo. Ric Forman formuliert seine Philosophie so kurz wie knapp: »Ich verarbeite meine Weine so natürlich wie möglich und so einfach wie nötig; statt Extraktion und Konzentration suche ich das Maximum an Balance, Harmonie und Finesse«. Das gelingt ihm stilsicher in rarer Perfektion, ohne jenen Plüsch und Plunder also, ohne jenen Populismus, für den die modernen Weine der Punkte-Ära im Napa Valley so viele Jahre standen. Schön, daß nun endlich die echten Weinwerte des Napa Valley die Anerkennung finden, die sie längst verdient hätten.

Alkohol: 14,8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Crossflow-filtriert, um  
Brettanomyces zu vermeiden

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,6

0,75l

CAL19300



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