



## Cabernet Sauvignon »Napa Valley«

### Forman Vineyard

Großer Napa Valley-Cabernet aus großem Jahr. Noch steht 2014 im Schatten des über den grünen Klee gelobten Jahrgangs 2013, doch beginnt man auch in Kalifornien, den besonderen Reiz des Jahrgangs zu erkennen. 2014 war ein trockenes Jahr. Auf einen trockenen Winter folgte ein ungewöhnlich warmes Frühjahr, darauf ein knochentrockener Sommer, der die Reben zwang, Wasser zu sparen, was deren Trauben klein und konzentriert werden ließ. Prompt mußte die Weinernte so früh beginnen wie noch nie.

Bei Ric Forman erweist sich der Jahrgang 2014 als herausragend. Er stammt ausschließlich von Trauben der eigenen Weinbergen rund um sein Haus am Howell Mountain. Als er nach dem Winter die ersten Partien im Keller zusammenstellen will, staunt allerdings auch er darüber, wie kühl, dicht und fein sich die Gerbstoffe des heißen Jahrgangs präsentieren, wie elegant, saftig und dicht sie die enorme Fruchttintensität integrieren.

Ric Forman hat den Wein als Cuvée aus 75% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot und 7% Merlot konzipiert. Damit schöpft er das Potential des Jahrgangs voll und ganz aus. Balanciert und harmonisch im Duft, berauschend balsamisch, aber auch raffiniert kühl, intensiv und erstaunlich zugänglich wirkend. Indiz für extrem schonende Verarbeitung ohne Pumpen, ohne Manipulationen im Keller, der Wein wird nur per Schwerkraft bewegt. Im Mundgefühl deshalb sensationell dicht und massiv, geschmeidig und vital wie eine Wildkatze auf der Pirsch, durchdringend sehnig, tiefgründig und kraftvoll.

Die früheste aller Ernten bescherte Ric Forman einen Cabernet, dessen dunkelwürzig kühle Tiefe begeistert. Das kann so samtig und dicht nur das Napa Valley. Je länger der Wein im Glas steht, um so mehr entfaltet er eine breitgefächerte, tiefgründige Aromatik, die beerige Würze in intensiv transparenten, dunklen Fruchtaromen freisetzt. In großen Gläsern serviert, brennt sich dieses Bukett süchtig machend tief ins Gedächtnis ein. Auf der Zunge vibrierende Lebendigkeit und eine Agilität, die den Jahrgang 2014 schon heute trinkfreudiger macht, als es das massive 2013 je sein wird. Ric Forman prophezeit dem Jahrgang 2014 ein Potential für Jahrzehnte, was man kaum glauben will, weil er schon heute so gut schmeckt, daß man an sich halten muß.

Antonio Galloni in seinem »Vinous«: »Beguiling, aromatically expressive and super-nuanced, Ric Forman's 2014 Cabernet

Alkohol: 15 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Sustainable

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Crossflow-filtriert, um Brettanomyces zu vermeiden

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,6

0,75l

CAL14300



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

Sauvignon is shaping up to be one of the great successes of the year. Knockout aromatics reminiscent of a top-flight Chambertin or Barolo open up in the glass first. Crystalline and pure, the 2014 offers a compelling array of raspberry jam, spice, mint and sweet floral notes. The bright, salivating finish is a thing of beauty. This exceptionally pure, riveting Cabernet Sauvignon has it all going on.«