



Cabernet Sauvignon »Berger Vineyard« Model Farm

Erinnern Sie sich noch an die großen Cabernets des Laurel Glen Vineyard hoch oben am Sonoma Mountain, die wir bis zum Verkauf des Weingutes über mehr als 30 Jahre hinweg importierten? Der »Berger Vineyard«, gepflanzt 1973 an einem steilen Osthang des Sonoma Mountain, eines längst erloschenen Vulkans, war das Herz nicht nur dieser extrem langlebigen Weine, sondern lieferte auch Trauben für viele andere gefeierte Sonoma Cabernets. Seine alte Rebgenetik auf historischer St. George-Unterlage, der Verzicht auf Bewässerung und der biologische Anbau sorgen für kleine Beeren expressiver Aromatik und tiefgründiger Konzentration, wie man sie nur in den sogenannten »Mountain-Cabernets« Kaliforniens findet. Seine frische feine Säureader und die dichtgewirkte Gerbstoffstruktur erinnern an jene großen historischen Cabernets, die Kaliforniens Ruf damals begründeten. Kein weichgespülter Önologenwein also, sondern ein hinreißend klassisch strukturierter Cabernet ungeschminkt natürlicher Rustikalität, der nur 13,5 Vol.% Alkohol auf die Waage bringt und im Duft an reife Himbeeren und schwarze Johannisbeere, an würzige Sommerkräuter und Graphit erinnert. Joanna Wells hat sich mit ihrem Mann Sean mit »Model Farm« auf Weine aus der Höhe spezialisiert. Sie bringen diesen großen Cabernet, der uns wehmütig an alte Zeiten erinnert, faszinierend eigenständig zum Klingen. Komplex, kraftvoll und tiefgründig. Kaum geschwefelt, keine Schönung, keine Filtration. Reines Handwerk. Purer Genuss für zwanzig und mehr Jahre.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2045+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

CAL21853



www.weinhalle.de