



The Grain, AVA, Napa Valley 2017

Cameron Hobel

Kategorie:	Rotweine
Artikelnummer:	5610217
Grösse:	75cl
Land:	USA
Region:	Kalifornien, Napa Valley
Alkohol:	14.5%
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Cameron und seine Frau, Bahaneh Hobel, sind die Eigentümer dieser Kellerei in den Ciminelli-Weinbergen, wo sie mit dem Jahrgang 2009 den ersten Cabernet Sauvignon "The Grain" produzierten. Fast alle grossen Weine aus dem Napa Valley sind das Resultat einer sehr engen und auf lange Zeit angelegten Zusammenarbeit zwischen einem Winzer- und einem Kellereibetrieb. Ein sehr bekannter und ebenso begehrter ist z.B. Beckstoffer. Bezugnehmend auf den Familiennamen "Hobel" des Eigentümer-Paares wird um den Hals jeder Weinflasche jeweils ein Furnierstück angelegt. Die Flasche bekommt eine Art "hölzernen Krage" – der ein individuelles "Siegel" für das betreffende Jahr darstellt. Für jeden Jahrgang wird dabei eine andere Art Holz verwendet.

Der Wein

Dieser Weltklasse-Cabernet Sauvignon wird aus den höchstgelegenen und steilsten Reb-Parzellen der Ciminelli Weinberge gewonnen, die ideal besonnt sind. Der Ciminelli Vineyard (früher bekannt als Engelhard Vineyard) liegt zwischen 475 und 575 Fuss am Fusse des Diamond Mountain in der Calistoga AVA. Diese Lage bietet ideale Wachstumsbedingungen durch die Kombination von kühlen Morgen- und Abendstunden mit einer schönen Sonneneinstrahlung in der Mittagszeit. Der Boden enthält gut durchlässiges Vulkangestein, was den Wasserhaushalt der Reben optimal steuert. Bei der Anpflanzung dieses Weinberges wurden 3 verschiedene Klone verwendet, die auch separat vinifiziert und dann sorgfältig assembliert werden. Der Ausbau erfolgt in französischen Barriques, davon rund drei Viertel neues Holz. 2017 wurde als Manschette schwarzes Ebenholz verwendet und es wurden lediglich 134 Kisten "The Grain" produziert.

Der Charakter

Der neunte und leider letzte Jahrgang aus diesem aussergewöhnlichen Weinberg. Die Markenzeichen von The Grain ist seine Lebendigkeit, die sich dieses Jahr besonders eindrücklich zeigt. Aromen von blauen und schwarzen Früchten wie Brombeeren und Heidelbeeren, umrahmt von Noten nach Kaffee, Zedernholz und Erde. Das Mundgefühl ist elektrisierend



und zeigt sehr intensive Fruchtkomponenten, Würze und festem Tanningerüst. Ein Monument.



Denz Weine AG | Zeltweg 6 | 8001 Zürich
T +41 44 262 07 08 | info@denzweine.ch | www.denzweine.ch