Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Cabernet Sauvignon Estate Magnum

Kategorie	Rotwein
Land	Amerika
Region	Napa Valley
Produzent	Château Montelena
Klassifikation	
Traubensorte	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Inhalt	150 cl
Jahrgang	2018
Bewertung	Parker 94+
Artikelnummer	10425



Vinifikation / Ausbau

Die Trauben stammen ausschliesslich vom eigenen, nachhaltig bewirtschafteten Estate-Weinberg am Fuss des Mount St. Helena bei Calistoga im Napa Valley in Kalifornien, mit vulkanischen, alluvialen und sedimentären Böden. Der Wein gärt langsam in temperaturkontrollierten Edelstahltanks und reift danach knapp zwei Jahre in französischen Eichenfässern.

Charakter

Der Flaggschiff-Wein von Chateau Montelena verbindet klassische, europäisch geprägte Struktur mit reifer kalifornischer Frucht. Aromen von Schwarzkirschen, dunklen Beeren, Kakao und schwarzem Pfeffer, begleitet von Minze, Salbei und getrockneten Blüten. Am Gaumen elegant und vibrierend frisch, mit seidigen Tanninen und einem langen, leicht erdigen Abgang. Ein Wein mit grossem Lagerpotenzial.

Konsumhinweis

Stellen Sie sich ein saftiges Rib-Eye-Steak vom Grill vor, mit knuspriger Kruste und einem Hauch Meersalz, oder ein zartes Lammkarree mit Kräuterkruste, das rosa aus dem Ofen kommt. Ebenso schön passt er zu einem geschmorten Rindsbäckchen in dunkler Rotweinsauce, zu Rehrücken mit Waldpilzen oder zu einem Stück gereiftem Hartkäse.

Produzentinfo

Chateau Montelena ist seit nunmehr 30 Jahren eines der besten Weingüter der Welt für Chardonnay und Cabernet Sauvignon. Es wurde bereits 1882 gegründet, gewann 1976 die legendäre Pariser Blindverkostung, mit dem Jahrgang 1973, zwischen weissen Burgundern und kalifornischen Chardonnays und ebnete damit den Weg für den steilen Aufstieg des kalifornischen Weines. Noch heute ist der Chardonnay von Chateau Montelena für Kalifornien eine Rarität, weil er völlig ohne malolaktische Gärung bereitet wird. Die verbleibende frische Säure im Verein mit sehr sparsamem Barrique-Einsatz (nur 10 bis 15% neues Holz) ergibt einen der feinsten und elegantesten, vor allem aber langlebigsten Chardonnays. Bildete man übrigens eine Parker Durchschnittsnote der letzten 20 Jahrgänge – was natürlich niemand ernsthaft in Betracht zieht...– würde Montelena unter den besten 10 Weinen weltweit landen! Zu Recht also wird er schon seit langem zu den „Premiers Crus“ aus Kalifornien gezählt.