



Story



Charakter

RC steht für (engl.) „Reserve Cab“.

Der offizielle Titel "Réserve" liest sich dennoch Französisch. Die weltweit edelste Rotwein Rebsorte Cabernet Sauvignon stammt ja aus Bordeaux.

Während seiner Zeit in Kalifornien war Christian regelmäßig im Napa Valley. Das wertvollste Weinbaugebiet der USA bringt mitunter die beeindruckendsten Rotweine der Welt hervor.

Der RESERVE CAB steht dort an der Spitze eines jeden Weingutes. Liebhaber sind bereit in Auktionen astronomische Preise für diese Wahnsinnsweine hinzulegen.

Christians Jahr in Kalifornien ist Grundlage für dieses Kunstwerk. Als Hommage ehrt er diesen prägenden Lebensabschnitt.

Wie schmeckt er nun?

Vorab: Schon die ultraviolette Farbe mit fast schwarzem Kern steht dunkel und nahezu undurchdringlich im Glas. Unbedingt ein Großes mit weiter Öffnung wählen! Los geht's...

Frucht und Power spielen in diesem Konzert die erste Geige. Dabei fängt in der Nase alles mit einem zarten Schuss Espresso und Cassisextrakt an.

Präzise legt sich die dunkle Macht über den Gaumen, gleitet hemmungslos über jede noch so versteckte Genusszelle. Er umschlingt die Zunge mit zupackender Kraft und schreit spätestens jetzt nach einem gutem Stück Fleisch.

An schwarze Früchte erinnernd, ist er druckvoll maskulin, mit seidig definiertem Rückgrat. Es herrscht extraktreiche Dichte im Übermaß. Dabei ist aber stets alles am richtigen Platz und damit eben echt schwäbisch und doch nicht kalifornisch...

Fazit

Es gibt ordentliche Weine und es gibt Statements wie den RC. Deutscher Cabernet Sauvignon wie kein anderer...

Kulinarik

Ach, und jetzt her mit den dry aged Rindersteaks!

Musik	PS: "Sun Goes Down" von Robin Schulz haben diese Zeilen ...und Gläser... musikalisch begleitet. Das passt so gut zum RC!
Lage	Ehrenberg
Boden	Schilfsandstein auf kargem Keupergrund durchzogen mit einer Kiesplatte.
Vinifikation	Lese im sonnigen November, warme Vergärung mit ganzen Beeren über 22 Tage im rollenden Gärbarrique. Dabei bis zu fünf mal am Tag von Artur und Christian gedreht. Dies garantiert akribisch genaue Extraktion der wertvollen Trauben Inhaltsstoffe. Anschließend lange Reifung in Barriques aus schwäbischer Eiche.
Alk.	13,5 %vol.
RZ	0,1 g/L
GS	5,6 g/L
Geschmack	knochentrocken, ein roher Diamant