



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Beckstoffer Dr. Crane Vineyard St. Helena Napa Valley

Artikel-Nr: 191027 (Lieferung in 6er Holzkiste)

ANBAUGEBIET Kalifornien / Napa Valley / Beckstoffer Dr. Crane Vineyard St. Helena

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon

ERZEUGER Paul Hobbs

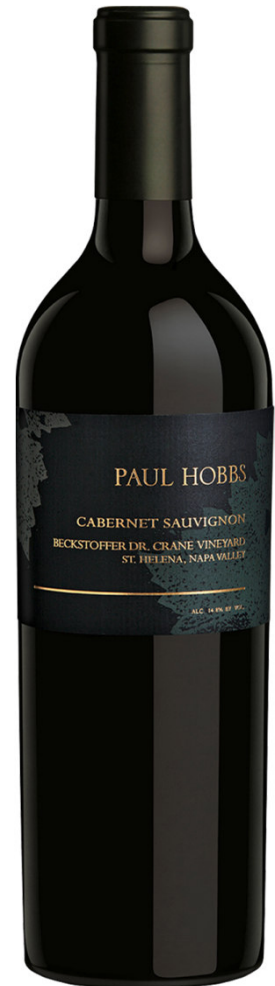
AUSBAU Handlese, Mehrfaches Auslesen am Sortiertisch, 5 Tage Kaltmazeration, Spontangärung, 28 Tage Maischegärung, 20 Monate in neuen Barriques (französisches Holz); nicht geschönt, nicht filtriert

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Dieser komplexe, dunkel-purpurrote Cabernet Sauvignon präsentiert sich in der Nase mit vielschichtigen Aromen von schwarzen Früchten, Mokka, Gewürzen und neuem Leder – absolut dunkel, schwarz und undurchdringlich. Tiefgründig und sensationell dicht. Dabei aber nicht fett, sondern elegant. Vom Stil eher Bordeaux-like; aber mit kalifornischem Mehrwert. Unerschütterlich im Finish: feine Tannine und schwarze Früchte vereinen sich in einer faszinierenden Länge.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu gegrilltem Fleisch, geschmorten Kalbs-bäckchen, asiatisch gewürztem Schweinebauch. Aber auch solo als Meditationswein.

SERVIERTEMPERATUR ca. 18 °C



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

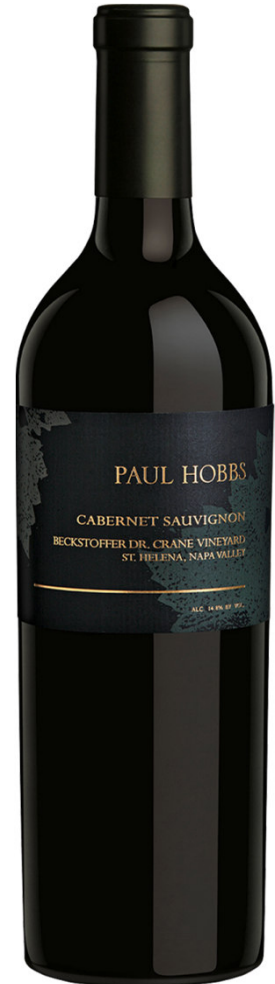
## Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Beckstoffer Dr. Crane Vineyard St. Helena Napa Valley

Artikel-Nr: 191027 (Lieferung in 6er Holzkiste)

Sein zu 100 % aus edlen Cabernet Sauvignon Trauben der Einzellage Beckstoffer Dr. Crane gekelterter Wein ist ein Paradebeispiel für Paul's Vision eines Tropfens mit größtmöglicher Finesse, Komplexität und Authentizität, der die einzigartige Persönlichkeit des Terroirs widerspiegelt.

Paul Hobbs größter Fan ist sein Vater und wahrscheinlich gleich danach folgt **Robert M. Parker**, der sich als „addicted“ nach Pauls „wonderful wines“ outet und über den 2013er Cabernet Sauvignon Beckstoffer Dr. Crane schwärmt: „full-bodied opulence, and just a killer, skyscraper-like mouthfeel and stunning finish make for one of the most provocative and fabulous wines in this portfolio... This is world-class and can stand up against anything made in 2013...“. Folgerichtig zog er für diesen Ausnahmewein die **100 Punkte** aus dem Köcher!

Paul Hobbs wuchs auf einer Obstfarm auf, die auf den Anbau von Äpfeln, Pfirsichen und Kirschen spezialisiert war. Hier lernte er von seinem Vater, wie unterschiedliche Böden und mikroklimatische Bedingungen den Charakter ein und derselben Obstsorte entscheidend beeinflussen können. Sein Vater war es auch, der in ihm schon früh die Liebe zum Wein entfachte, als er den damals 15-jährigen Paul einen Schluck 1962er Yquem probieren ließ. Das hinterließ an seinem Gaumen einen derartig markanten Eindruck, dass er später während seines Medizinstudiums an der University of Nötre Dame statt zu Vorlesungen, lieber zu Weinproben mit dem Botanikprofessor ging. Dort begann seine Romanze mit dem Wein endgültig zu blühen, so dass er sein Medizinstudium schließlich abbrach und stattdessen an der University of California Davies anfang. Weinbau zu studieren. Nach dem Studium wurde er schnell zu einem gefragten önologischen Berater. Seine Fähigkeit, einmalige Rebanlagen in aller Welt zu erkennen, brachte ihm den Spitznamen „truffle hunting dog“ ein. Als leitender Önologe bei Opus One holte er sich den nötigen Feinschliff, um es mit einem eigenen Weingut zu versuchen. Das war 1991. Seitdem lebt er seine Vision voll aus, „füllige, intensive, dichte Weine zu machen, die größtmögliche Finesse, Komplexität und Authentizität haben und dabei deutlich die einzigartige Persönlichkeit jedes Terroirs zeigen“. Die Weine stammen von Weinbergen im Napa Valley und Russian River Valley. Rebsortentechnisch konzentriert sich Paul auf die großen, edlen Gewächse Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah und Chardonnay. Eine minimal-invasive Kellertechnik ist sein Zaubermittel. Mehrfaches Auslesen am Sortiertisch, Spontangärung und keine Schönung oder Filtration ergeben schließlich Weine, wie Paul Hobbs sie haben möchte.



„The Steve Jobs of wine“  
**FORBES MAGAZINE**



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE