



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

CrossBarn by Paul Hobbs Cabernet Sauvignon

Artikel-Nr: 191065

ANBAUGEBIET Kalifornien / Nappa Valley

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon

ERZEUGER Paul Hobbs

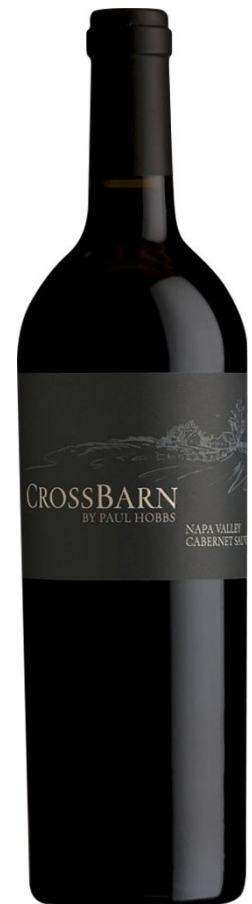
AUSBAU aus handgelesenen, streng selektierten Trauben, die nach einer 5 tägigen kalt-Mazeration weitere 4 Wochen mazeriert und fermentiert werden. Darauf folgt eine 20-monatige Reifung in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern (14% neue Barriques). Der Wein wird unfiltriert in Flaschen abgefüllt.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Dunkle purpurne Farbe. Dem Glas entströmen verlockende Aromen von Cassis, Brombeeren, Lavendel, Salbei und Tabakblättern. Verführerisch am Gaumen durch das Aromenspiel von reifen Pflaumen, Wildbeeren, Thymian und Vanillearomen. Ausgewogene Tanninstrukturen und langanhaltend angenehme, saftige Aromen runden den Cabernet im Finale angenehm ab.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Rindfleisch oder Lammfilet, reifen Käsesorten und Hartkäse

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



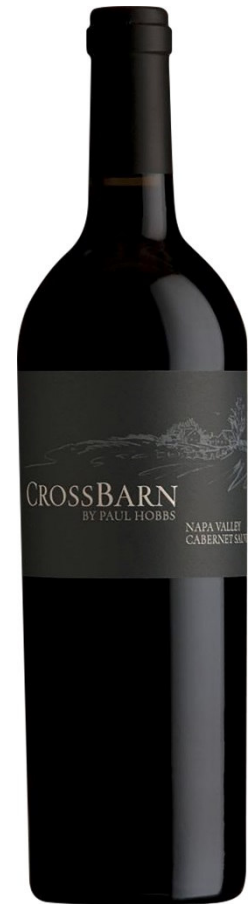
EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

CrossBarn by Paul Hobbs Cabernet Sauvignon

Artikel-Nr: 191065

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, Davis 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