

## Mentor Cabernet Sauvignon

*Peter Lehmann, Barossa Valley, Australien*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, elegant, gut strukturiert
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kräftigen Wildgerichten, Gänsebraten, würzigem und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 62 24

### Charakteristik

Ein breit gefächertes Bukett, Aromen von Johannisbeeren, rauchige Röstnoten, Nuancen von Minze und Zedernholz. Am Gaumen sehr samtig mit Kraft und Tiefe.

### Klima/Terroir

Das Barossa Valley umfasst 10.000 Hektar Rebfläche und liegt ca. 55 km nordöstlich von Adelaide. Das Klima ist mediterran mit trockenen Sommern und milden Wintern. Die Böden sind unterschiedlich und reichen von alluvialem Sandgrund und fruchtbarer Schwarzerde bis hin zu sandigem Lehm und Sandstein.

### Ausbau

Nach der selektiven Lese wurden die Trauben mazeriert, anschließend gepresst, filtriert und dann mit kleinen Anteilen von Merlot, Shiraz und Malbec cuveetiert. Nach 18 Monaten in Barrique-Fässern aus französischer Eiche reift der Wein weitere 30 Monate auf der Flasche.

### Das Weingut

Der 2013 verstorbene Peter Lehmann war bereits zu Lebzeiten eine Ikone des australischen Barossa Valleys. Und das nicht erst, seit seine Kellerei 2003, 2006 und 2008 bei der International Wine & Spirit Competition zum besten Erzeuger Australiens gewählt wurde. Er pflegte stets zu sagen: „Als Gott den Shiraz schuf, hatte er dabei das Barossa Valley im Sinn.“ Und tatsächlich kann man sich kaum einen anderen Ort vorstellen, an dem die Rebsorte bessere Bedingungen findet, um ihren opulent fruchtigen Geschmack und ihren konzentrierten Aromenreichtum auszureifen. Diesem Geschenk der Natur galt daher stets seine ganz besondere Aufmerksamkeit.

