

9. März, ab 13:00 Uhr bei Johann's Gschmacksach in Wurmberg

im Rahmen von Hansis berühmtem „ToF“ (Tag der offenen Flaschen)



Sebastiani Vineyards and Winery - Sonoma pur

Samuele Sebastiani war ursprünglich Steinmetz. 1895 emigrierte er aus der Toskana in die USA, wo er neun Jahre lang hart arbeitete und jeden Cent sparte, um das Land in Sonoma County zu kaufen, auf dem er sein Weingut gründete, das Sonoma und die Restaurants in San Francisco belieferte.



Während der Prohibition war Sebastiani das einzige Weingut in Sonoma, das weiterhin produzierte – Wein für medizinische und kirchliche Zwecke. Noch heute heißt es, dass damals viele Menschen plötzlich religiös wurden ...

Samuele fühlte sich der Stadt und den Menschen von Sonoma verpflichtet – er bot vielen Arbeit in seinem Weingut, und wenn es dort nicht genug Arbeit gab, ließ er sie Bauprojekte rund um Sonoma Plaza angehen – so entstanden eine Eislaufbahn, ein Motel, ein Theater und ein Gemeinschaftsraum für die katholische Kirche. Um auch weiterhin die Menschen im Weingut beschäftigen zu können, begann er mit der Produktion von Obstkonserven.



Nach Samueles Tod übernahm sein Sohn August das Weingut – man sah ihn selten anders als in den Arbeitslatzhosen, die zu so etwas wie zu seinem Markenzeichen wurden; und er war anerkannt als einer der besten und innovativsten Weinmacher seiner Zeit. Weiterhin galt seine Liebe den Vögeln und ihrem Schutz – in seinen Gehegen tummelten sich seltene Tauben und schwarze Schwäne. Auch Handwerkskunst schätzte er hoch – die berühmten handgeschnitzten Sebastiani-Fässer, die man heute noch auf dem Weingut bewundern kann, wurden von Earle Brown in den späten 70er und frühen 80er Jahren gefertigt.

In den 80er Jahren wuchs Sebastiani enorm und etablierte eine neue Marke, Turner Road Vintners, deren Produktion 8 Millionen Fässer pro Jahr erreichte. Dennoch wollte man sich mit dem Namen Sebastiani wieder auf qualitativ höherwertige Weine konzentrieren und verkaufte deshalb Turner Road. Investitionen in den Tasting Room und das Besucherzentrum gingen einher mit einer Erneuerung der Produktionsstätten, mit hohem Augenmerk auf kleine Mengen hochwertiger Weine.

Dieser Weg wurde von Bill Foley, der Sebastiani 2008 kaufte, weitergeführt. Eine weitere Reduktion der Produktionsmengen und Verbesserungen im Herstellungsprozess führten zu der einzigartigen Qualität, die Sebastiani heute bietet.



Hans Peter Jöckel
Treasures from the Golden State
Kalifornische Weine
info@hpjwine.com
hpjwine.com



Uhlandstraße 6
75449 Wurmberg
Telefon: 07044 – 91 67 22

Hans Peter Jöckel

Auf meinen „Weinreisen“, die ich in Kalifornien unternommen habe – zunächst „nur“ zum Privatvergnügen, später auch mit dem Ziel, meine geliebten kalifornischen Weine selbst zu importieren und zu vertreiben – habe ich unzählige Male den Tasting-Room von Sebastiani Vineyards and Winery besucht. Was von außen wie eine „Touristen-Falle“ wirkt, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als eine Quelle von Weinen der absoluten Spitzenklasse, die von hochkompetenten, unglaublich freundlichen Menschen präsentiert werden. Und die Möglichkeit, diese Weine und vieles mehr jetzt in Deutschland exklusiv kennenzulernen, haben auch Sie nun, und zwar am

9. März, ab 13:00 Uhr
bei Johann's Gschmacksach in Wurmberg
im Rahmen von Hansis berühmtem „ToF“ (Tag der offenen Flaschen)

Die Weine

2016 Lake County / Sonoma County Sauvignon Blanc

Helles Strohgelb, mit Aromen von Zitronengras, reifen Grapefruits und Mineralien. Am Gaumen frisch mit Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst.

92 % Sauvignon Blanc – 6 % Semillon – 2 % Sauvignon Gris

2016 Sonoma County Gravel Bed Red

Tief rubinrot mit violetten Tönen; dominiert von Pfeffergewürzen, Johannisbeeren, Kirschen und Kokosnuss. Zu Anfang glatt und gefüllt mit Aromen von Brombeere, Unterholz, Himbeere und schwarzem Tee. Die schöne Struktur ist eingerahmt von eleganten Tanninen, die zu einem langanhaltenden Finish führen.

79 % Cabernet Sauvignon – 18 % Merlot – 3 % Malbec

2015 Lake County / Sonoma County Cabernet Sauvignon

Tiefe rubinrote Farbe, mit Aromen von Schwarzkirsche, Brombeeren, Kräutern und frischer Kokosnuss. Am Gaumen Früchte mit Cassis und wiederum Kokosnuss, das Ganze perfektioniert mit weichen Tanninen und balancierter Säure.

87 % Cabernet Sauvignon – 10 % Petite Sirah – 3 % Merlot

2014 Alexander Valley Cabernet Sauvignon

Dichte, rubinrote Farbe. Brombeeren und Tee mit Anklängen an dunkle Schokolade und Espresso bereiten die Bühne für dunkle Früchte, Gewürznelken und Laub. Reife, runde Tannine sorgen für eine jetzt schon wunderbare Trinkreife; im Abgang finden sich Erd- und Kakaonoten.

82 % Cabernet Sauvignon – 11 % Malbec – 4 % Petit Verdot – 3 % Merlot

Neben diesen vier Hochkarättern warten noch weitere Überraschungen auf Sie wie z. B. neue Jahrgänge des phänomenalen **Conundrum**. Und zwar in Rot und Weiß(!). Ein Vorbeischauen lohnt sich. Und wie immer: Keine Tasting-Gebühr.

PS: Vielleicht, aber auch nur vielleicht habe ich dann auch einen **Cabernet Sauvignon „Cherry Block“** von Sebastiani dabei – in der Tat einen der ganz großen Cabernets unserer Zeit, der leider nicht importiert werden kann 😞.

Ach ja: Auch das übernächste Tasting wird es in sich haben. Dort gibt es in gewohnter Umgebung Napa-Weine der Sonderklasse von **Luna** und **Kuleto** zu verkosten. Wir halten Sie auf dem Laufenden.



Hans Peter Jöckel
Treasures from the Golden State
Kalifornische Weine
info@hpjwine.com
hpjwine.com



Uhlandstraße 6
75449 Wurmberg
Telefon: 07044 – 91 67 22