

Francis Ford Coppola Winery, Director's Cut, Zinfandel, Dry Creek Valley, Sonoma County

Californien

Sonoma County – en af Californiens mest betydelige og historiske vinregioner. Vi er i den nordlige del af Californien i det større område kaldet San Francisco Bay. Her vrimler det med vinmarker anlagt for mere end 100 år siden og området er geologisk homogent med velplejede Zinfandel, Chardonnay, Pinot Noir og Gewürtztraminer-druer. Sonoma omfatter desuden området "Russian River Valley", som især er kendt for fremragende, kølige Pinot Noir-vine.

Francis Ford Coppola Winery

Navnet lyder måske bekendt. Foruden ikoniske og Oscar-værdige film står legendariske Francis Ford Coppola i dag bag det kvalitetsdrevne Francis Ford Coppola Winery, som er kendt for sine fantastiske californiske vine, der demonstrerer Coppolas sans for kvalitet, æstetik og godt håndværk.

Vinen

Director's Cut Zinfandel er et pragteksempel på druens fantastiske evne til at skabe vine med utrolig intensitet og saftighed. Vinen er skabt på solmodne druer fra Sonomas Dry Creek Valley, et af de bedste steder i Californien for dyrkning af Zinfandel. Coppolas Director's Cut er blandt vinhusets absolut bedste vine. Director's Cut henviser til en version af en film, der er klippet efter instruktørens oprindelige vision. Med andre ord, så er Director's Cut skræddersyede vine, der udtrykker det specifikke terroir, den omhyggelige sortering af druer, samt de unikke mikroklimaer af Sonoma County. Efter pluk gennemgår mosten gæring på ståltanke, efterfulgt af modning i hele 15 måneder i både franske og amerikanske egetræsfade, hvoraf 30% er nye fade. Denne længerevarende fadophold sikrer stor kompleksitet og flot fadintegritet i den endelige vin. En regulær dufte-vin med flotte aromaer af saftige blomster og friske skovbær, ledsaget af subtile toner af ristet brioche. Smagen er karakteriseret af et væld af bæruancer, varme krydderier og en silkeblød eftersmag. Vinens fylde og sødmefulde eftersmag gør den specielt egnet til barbecue grillretter, spareribs eller koteletter. Vinen er også et fremragende match til andesteg, stegte svampe eller til en god bøf.

Vinifikation: 15 måneder på franske og amerikanske egetræsfade

Smagenoter: Zinfandel i verdensklasse! Mørk og rig med intense aromaer af krydderier og kaffe, samt en fyldig smag af modne blomster, chokolade og vanilje.

Anbefales til: Lam, Kalv, Okse, Grill og barbecue, Gris



Fakta

Årgang: 2021
Varenr.: 1027391
Område: USA, Sonoma County, Californien
Druer: Zinfandel
Alkohol: 15 %

Potentiale: Op til 10 år fra høståret

Web: <https://www.francisfordcoppola.com/winery/>