

Stag's Leap Wine Cellars, Cabernet Sauvignon - Cask 23, Californien, Napa Valley

Napa Valley

Napa Valley, den smukke 32 km lange dal i læ mellem øst- og vestlige bjergkæder, nord for San Francisco. Her er dagen altid solrig og varm, nætterne kølige. Forbudstiden fra 1920-34 var en hård tid for Napa Valley, men en del vinproducenter klarede sig gennem den puritanske tid ved at lave altervin. Napa Valley blev verdensberømt i 1976, da vinen Stag's Leap som den første vin nogensinde uden for Europa slog franske 1. Crus i blindsmagning. Filmen "Bottleshock" handler om den i vinens verden revolutionerende begivenhed, der satte Napa Valley på vin-verdenskortet for evigt.). Napa Valley er blevet synonym med Californisk intens, alkoholrig, markant vin på Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot og signaturdruen Zinfandel.

Stag's Leap Wine Cellars

Vinens verden har altid været præget af fortællinger, fantastiske begivenheder og oplevelser lidt ud over det sædvanlige. F.eks. den om den store blindsmagning i Paris 1976, en begivenhed der åbnede verden for californisk vin for evigt. Et udvalg af Californiens bedste Chardonnay- og Cabernet Sauvignon-vine blev smagt op mod Bordeaux og Bourgognes mest fornemme Grand Cru-vine, og Frankrig troede sig ret sikker – de stod som garanter for verdens bedste vin. Men californiske Stag's Leap Cabernet Sauvignon vandt 1. pladsen over dem alle. Det var en enestående verdensbegivenhed og en sejr, der satte californisk og efterfølgende al oversøisk vin på verdenskortet. Og det gjorde Stag's Leap til en global superstar og symbol på det vigtigste, der nogensinde er sket hele "New World Wines"-begrebet. Stag's Leap-vinene er anerkendt som USA's ubestridte svar på Grand Cru.

Vinen

CASK 23 er blandt husets mest eftertragtede Cabernet Sauvignon-vine og et samlingsobjekt for vinelskere verden over. CASK 23 blev til, da vinmager André Tchelistcheff i 1974 opdagede at et enkelt parti druer smagte helt ualmindeligt vidunderligt, så han opfandt "opskriften", som i dag er et blend af den allerbedste frugt fra de to fornemme vinmarker S.L.V. og FAY. CASK 23 er struktureret, meget koncentreret, intens i sin krydrethed med et elegant, tannisk bid. Flotte noter af anis, kirsebær og parfume i denne perfekte og velplejede vin. Med flot finish og vibrerende syre går den til al slags braiseret og krydret oksekød eller lige så godt: til pebergrillede Ahi tunsteaks.

Navn:	CASK 23 er navnet for det oprindelige store træfad vinen blev lagret i.	
Vinifikation:	20 måneders fadlagring på 90 % nye franske fade.	
Smagenoter:	Ikonisk, verdensberømt Cabernet Sauvignon der udmærker sig ved utrolig koncentration og krydrethed med parfumerede noter af anis og kirsebær.	
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Grill og barbecue, Fransk landkøkken	
Rating:		
2012	Decanter	95 Point
2013	Vinous Media	96 Point
2013	Wine & Spirits	96 Point
2013	Wine & Spirits	Best Buy
2013	Parkers Wine Advocate	99 Point



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1008828
Område:	USA, Napa Valley, Napa Valley
Drue:	Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14.5 %
Restsukker:	0.1 gram/liter
Potentiale:	Kan gemmes op til 10 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Dyrkning:	Sustainable
Web:	www.cask23.com