# Stag's Leap Wine Cellars, Sauvignon Blanc - Aveta, Californien, Napa Valley

## Californien

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

Stag's Leap Wine Cellars er i dag stadig producenten bag nogle af Napa Valleys mest eftertragtede vine. Huset var med til at skabe et helt nyt fænomen i vinverdenen, da en Stag's Leap Cabernet i 1976 til den efterhånden ikoniske smagning i Paris, vandt blindsmagningen og blandt andet slog vine som Mouton -Rothschild, Haut-Brion, Ridge Monte Bello og Leoville Las Cases. Herefter var udtrykket 'New World Wine' skabt og ingen grinede mere af Cowboy-vinene fra Napa. Siden har Stag's Leap været en global superstjerne og vinene ligger i mange af mest fornemme kældre i hele verden.

## Vinen

Alle vinene fra Stag's Leap Wine Cellars er intense, meget seriøse og skabt med perfektion som uomtvisteligt mål. Sauvignon Blanc er kendt som verdens, måske, mest aromatiske hvidvinsdrue. Den står for meget lyse og gerne kirurgisk skarpe hvidvine, hvor syren vibrerer helt på toppen af frugten som er enten meget grøn, som stikkelsbær eller mørkere, mere eksotisk som f.eks. ananas og kiwi. Denne vin er skabt med kælen og ærbødighed for druens karakter. Vinens kvindelige vinmager Nicky Pruss laver vin som først og fremmest er underskøn saftig. Rask og heftig syre skyder denne hvidvin af sted i et inferno af lyse frugtnoter som guava, grapefrugt, citroner, melon og lidt sød fersken. Helt og aldeles oplagt til stærk, asiatisk mad, grillede kongerejer og bestemt til det danske forårsfrokostkøkken, for at sætte lidt gang i mundvandet til de små danske klassikere som stenbiderrogn med rødløg og cremefraiche.

| | |
|---|---|
| Vinifikation: | Ca. 6 måneder "sur lie" på franske egetræsfade. |
| Smagenoter: | Rask og heftig syre skyder et inferno af lyse frugtnoter afsted i vidunderlig saftig Sauvignon Blanc. |
| Anbefales til: | Vegetariske retter, Skaldyr, Nordisk køkken, Asiatisk mad |

## Fakta

| | |
|---|---|
| Årgang | 2017 |
| Varenr.: | 1019559 |
| Område: | USA, Napa Valley, Californien |
| Drue: | Sauvignon Blanc |
| Alkohol: | 14 % |
| Potentiale: | Nydes ung og frisk. |
| Kategori: | Let og elegant |
| Web: | www.cask23.com |