Californien
Napa Valley

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
S.L.V. fra Stag's Leap har været en af Californiens absolutte kultvine helt tilbage fra 1976, hvor årgang 1973 til den mytiske Paris Tasting vandt over vine som Mouton-Rothschild, Haut-Brion, Ridge Monte Bello og Leoville Las Cases. Denne smagning og ikke mindst denne vin, var medvirkende til at hele verden fik øjnene op for de fantastiske vine fra Californien. På grund af vinens historieskabende identitet, så er S.L.V. i dag stadig et samlerobjekt og en ægte kultvin, som hører hjemme i de fineste kældre verden over. Vinen stammer fra den lille del af Stag's Leap Wine Cellars mark, som ligger nord for den lille bæk, der løber igennem ejendommen. Her er jorden lidt federe og tungere, hvilket giver en dybere og mørkere frugt og mere markante tanniner i vinen. Aromaen er pakket med bl.a. modne solbær, blåbær, blommer, lavendel, sorte oliven, kardemomme og cedertræ i stil med vinene fra Bordeaux! Dette er i sandhed vin, der er bygget til den helt lange bane. I vinens ungdom forbløffes man over den utrolige intensitet i frugten og den på samme tid markante, men også bløde struktur som vinen har. Alt sidder lige, hvor det skal, det skal bare lige have et par år på langs til at smelte helt sammen. I vinens ungdom har den så meget saft og kraft, at den bør nydes i selskab med f.eks. oksekød af den fineste kvalitet, krydrede retter med lam eller mørkt fjerkræ. Vinen kan med fordel iltes 1-2 timer før servering ved 15-16 grader. Vinen vil udvikle endnu større kompleksitet de næste 25-30 år.

Vinifikation:	24 måneder på ny fransk eg, 13 % på ældre fransk eg.
Smagenoter:	Kultvin, klassisk amerikansk Cabernet, spændstig og med smag af blåbær, mørk chokolade og havsalt.
Anbefales til:	Ost, Lam, Kalv, Vildt, Okse, Grill og barbecue

Rating:

2017	Parkers Wine Advocate	93-95 Point
2018	*Parkers Wine Advocate*	*95-97 Point*
2018	*Parkers Wine Advocate*	*95-97 Point*
2019	Vinous	95 Point
2018	*James Suckling*	*97 Point*

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1022404
Område:	USA, USA, Californien
Drue:	Cabernet Sauvignon
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes i op til 20 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.cask23.com