

Francis Ford Coppola Winery, Diamond Collection - Appellation Series, Sauvignon Blanc, 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 vrirler 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

Coppolas Sauvignon Blanc fra Sonoma er en rigtig sprød og aromatisk sag, hvor den ene slurk tager den næste. Stilen er præget af Sonomas mange solskinstimer, der skaber en charmerende Sauvignon Blanc med udsøgt balance mellem læskende tropisk frugt og opfriskende citrus-præg.

Appellation Series er de eksklusive vine fra Diamond Collection serien, skabt på druer fra udvalgte AVAs (vindistrikter) i Californien. Appellation Series er skabt ud fra den filosofi, at forskellige druesorter udtrykker sig bedst i specifikke terroirs. I hver flaske kan du forvente en kvalitetsvin, der udviser druesortens karakteristiske dyder i et unikt terroir-tro udtryk.

Denne Sauvignon Blanc kommer fra Sonoma County, hvis geografi spænder fra dale til bjerge, kystområder til indlandsbænke. Højdedragene, samt de kølige vinde fra Stillehavet skaber optimale betingelser for Sauvignon Blanc vine med god frugtdybde.

Vinen åbner sig i glasset med forfriskende dufte af nyklippet græs, limeskal og abrikos. Smagen byder på en sprød og livlig kombination af saftig limefrugt og frisk ingefær, med subtile noter af stenfrugter.

Vinen er perfekt til at nyde på terrassen eller som en forfriskende ledsager til sushi, sprøde salater eller asparges. Serveres godt afkølet ved en temperatur på ca. 8 grader.

Vinifikation:	Lagret på ståltanke
Smagenoter:	Coppolas saftige og lækre Sonoma Sauvignon Blanc med en sprød og livlig karakter.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Sushi, Mager fisk, Asiatisk mad



Fakta

Årgang	2022
Varenr.:	1027385
Område:	USA, Sonoma County, Californien
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13.5 %

Potentiale: Op til 5 år fra høståret

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