

Francis Ford Coppola Winery, Director's Cut, Chardonnay, Sonoma Coast

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 Directors cut er blandt vinhusets absolut bedste vine. Her får du ægte amerikaner Chardonnay når det er bedst. En vin, der afspejler med ynde Sonoma Countys kølige, men solrige klima. Directors Cut henviser til en version af filmen, der er klippet efter instruktørens oprindelige vision. Med andre ord så er Directors Cut skræddersyede vine, der udtrykker det specifikke terroir, den omhyggelige udvælgelse af druer, samt det unikke klima i Sonoma County. Designet er en hyldest til Coppolas passion for filmkunsten. Den unikke "wraparound-etiket" symboliserer en Zoetrope-stribe, et af de tidligste forgængere for animation.

Sonoma Coast er præget af kølige vinde, skabt af det kystnære Stillehav, hvilket giver vinen en forfriskende og levende karakter.

Denne vin er lagret i franske, amerikanske og ungarske egetræsfade i 7 måneder for at give vinen struktur og et lækkert fadpræg. Vinen åbner sig med forfriskende aromaer af gule æbler, ananas og friskost. Duftnoterne går igen i smagen, hvor de suppleres af subtile toner af vanilje og en elegant cremet eftersmag. En alsidig vin, der passer godt til en række retter. Prøv den sammen med grillede skaldyr, fiskeretter, lyst fjerkræ eller som en forfriskende aperitif på en varm sommerdag. Server gerne vinen ved cirka 10 grader for at fremhæve alle de delikate smagsnuancer.

Vinifikation:

Lagret i 7 måneder på fransk, amerikanske og ungarske egetræsfade

Smagenoter:

Amerikansk Chardonnay charmør med et væld af tropiske frugter, fadpræg og en enestående friskhed.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Skaldyr, Mager fisk, Aperitif



Fakta

Årgang: 2021
Varenr.: 1027389
Område: USA, Sonoma County, Californien
Druer: Chardonnay
Alkohol: 14.5 %

Potentiale: Op til 7 år fra høståret

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