

Francis Ford Coppola Winery, Director's Cut - Alexander Valley, Cabernet Sauvignon, 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

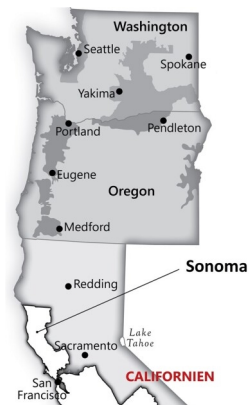
Navnet lyder måske bekendt. Foruden ikoniske og Oscar-værdige film står legendariske Francis Ford Coppola i dag bag det kvalitetsdrevne Francis Ford Coppola Winery, som er kendt for sine fantastiske californiske vine, der demonstrerer Coppolas sans for kvalitet, æstetik og godt håndværk.

Vinen

Coppolas Director's Cut er blandt vinhusets absolut bedste vine. Denne vin er skabt i Alexander Valley, som er kendt for sin enestående Cabernet Sauvignon, takket være distriktets gunstige klima og terroir. Med sit varme klima og kølige nætter skaber Alexander Valley de perfekte betingelser for at Cabernet Sauvignon-druer trives, hvilket resulterer i vine af Napa Valley-kvalitet uden den tilhørende pris. Director's 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.

Denne Cabernet Sauvignon blev lagret i fade i 24 måneder for at fremhæve dens komplekse smagsprofil og flotte struktur. Kombinationen af franske og amerikanske egetræsfade tilføjer subtile noter af vanilje og krydderi, der perfekt supplerer vinens frugtige karakter og bidrager til dens lange, silkebløde smag. Vinen er en vidunderlig ledsager til en god bøf, tagine af lam og modne oste. Vinen smager fantastisk i sin ungdom men vil udvikle større kompleksitet de næste 8 år. Server ved en temperatur på ca. 16 grader for at nyde alle dens nuancer fuldt ud.

Vinifikation:	Lagret i 24 i både nye og gamle egetræsfade
Smagenoter:	Beviset på at Alexander Valley sagtens kan konkurrere med Napa hvad angår kvalitets Cabernet.
Anbefales til:	Ost, Kalv, Okse, Gris, Krydrede retter



Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1027965
Område:	USA, Sonoma County, Californien
Druer:	Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14.5 %

Potentiale:	Op til 15 år fra høståret
Web:	https://www.francisfordcoppola.com/winery/