

Stag's Leap Wine Cellars, Hands of Time - Red Blend, 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

Hands of Time: går man langs med gangstien rundt om bygningerne på Stag's Leap Wine Cellars, passerer man en helt enestående væg, der er dekoreret med en lang række kalkstenstavler, der hver især bærer et aftryk af en hånd. Disse aftryk er en samling af håndaftryk, der som en tidslinje hylder de mange Winemakere, som i bogstaveligste forstand har sat deres aftryk og bidraget til vinhusets historie helt tilbage til grundlæggelsen i 1970. Vinens druesammensætning er 59 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 4 % Petit Verdot (samt ganske lidt Syrah og Malbec). Vinen lagrer 14 til 15 måneder på franske egetræsfade. Bouquet af mørke bær, søde aromaer af egetræ og krydderier, med et strejf af tørrede krydderurter. Smagen har nuancer af modne blåbær, mørke kirsebær og noter af kaffe og chokolade. En struktureret mundfuld med bløde tanniner og en lang eftersmag. Prøv den f.eks. til grillet lam, oksebøffer, kyllingespyd eller pulled pork sandwich med cole slaw.

Navn:	Hands of Time symboliserer hver enkelt Winemakers aftryk på Stag's Leap Wine Cellars historie.
Etiket & Logo:	Hånden symboliserer hver enkelt Winemakers aftryk på Stag's Leap Wine Cellars historie.
Vinifikation:	14 til 15 måneders lagring på franske egetræsfade.
Smagenoter:	Bouquet af mørke bær, egetræ og krydderier. Smagen er velstruktureret og blød med en lang eftersmag.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Okse, Grill og barbecue



Fakta

Årgang	2014
Varenr.:	1008413
Område:	USA, Napa Valley, Californien
Drue:	59 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 4 % Petit Verdot (samt ganske lidt Syrah og Malbec).
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Nydes nu, men kan også gemmes 6 til 8 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.cask23.com