

Stag's Leap Wine Cellars, Hands of Time - Chardonnay, Californien, Napa Valley

Napa Valley

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

Vinens verden har altid været præget af fortællinger, fantastiske begivenheder og oplevelser lidt ud over det sædvanlige. F.eks. den om den store blindsmagning i Paris 1976, en begivenhed der åbnede verden for californisk vin for evigt. Et udvalg af Californiens bedste Chardonnay- og Cabernet Sauvignon-vine blev smagt op mod Bordeaux og Bourgognes mest fornemme Grand Cru-vine, og Frankrig troede sig ret sikker – de stod som garant for verdens bedste vin. Men californiske Stag's Leap Cabernet Sauvignon vandt 1. pladsen over dem alle. Det var en enestående verdensbegivenhed og en sejr, der satte californisk og efterfølgende al oversøisk vin på verdenskortet. Og det gjorde Stag's Leap til en global superstar og symbol på det vigtigste, der nogensinde er sket hele "New World Wines"-begrebet. Stag's Leap-vinene er anerkendt som USA's ubestridte svar på Grand Cru.

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. Vinen er gæret delvis på rustfri stålfade og delvis på egetræsfade. 40 % har gennemgået malolaktisk gæring inden en 8 ½ måneders lagring "sur lies" på egetræsfade, hvoraf 8 % helt nye fade. Chardonnay med smigrende aromaer af meloner, abrikoser og mandariner med et anstrøg af vanille. Smagen forekommer blød med fyldige spor af æbler og citrusfrugter, der udmunder i en lang og vedvarende eftersmag. Anbefales til: grillede blæksprutter, sole meuniere eller frisk pasta i citron sauce med friske bønner og pancetta.

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:	8 1/2 måneders lagring på egetræsfade	
Smagenoter:	Aromaer af meloner, abrikoser og mandariner med et anstrøg af vanille. Smagen er blød og fyldig med spor af æbler og citrusfrugter.	
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Skaldyr, Allround	
Rating:		
2012	Smag & Behag	90 Point



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1018114
Område:	USA, Napa Valley, Napa Valley
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	14.5 %
Restsukker:	0.5 gram/liter
Potentiale:	Nydes nu eller gemmes i ca. 4 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.cask23.com