

Stag's Leap Wine Cellars, Hands of Time - Chardonnay, 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. 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 vanilje. 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



Fakta

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