

Merf - Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State

Washington State

Washington State er USA's næststørste vinproducerende stat. Markerne ligger øst for Seattle på den anden side af Cascade Mountains. Her er betingelserne optimale med masser af sol og kølige nætter. Dette nordvestligste hjørne af USA er i dag blandt verdens fornemmeste vinadresser, og kendt for sine raffinerede vine, der viser at amerikansk vin har en stor fremtid. Washington State's vinstokke blev sat af franske missionærer og pelshandlere sidst i 1800-tallet, men det er først indenfor de sidste 20 år, at området for alvor har slået sig fast. Washington State er i dag især kendt for fremragende vine på de franske druer Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay og Riesling.

Merf

David "Merf" Merfeld er chef-vinmager på Northstar Winery i Walla Walla, som er en ud af flere Chateau Ste. Michelle Wine Estate-ejede prestigevingårde. Efter at have brygget øl i sin fritid i en årrække, besluttede Merf i 1996 af droppe sit fuldtidsarbejde for at dedikere sig til ølbrygningen på fuld tid, mens han deltog i undervisning på den lokale ølbryggerskole. I 1997 blev Merf ansat som brygger hos Bert Grant's Ales, der på det var tidspunkt ejet af Ste. Michelle Wine Estates. Da muligheden viste sig for, at han kunne anvende sin viden om gæringens ædle kunst i vinframstillingsøjemed, greb han hurtigt chancen for at blive involveret i vinindustrien i Washington. Merfs baggrund og erfaring med ølbrygning er således et unikt udgangspunkt for en særlig og mere utraditionel tilgang til vinproduktion, der adskiller ham fra andre vinproducenter. Merf-serien er af nyere dato, og dækker over en Chardonnay og en Cabernet Sauvignon. Som Merf siger: "Når alt kommer til alt, laver jeg vine, som jeg selv har lyst til at drikke og dele i venners lag. De er skabt med umiddelbar nydelse for øje".

Vinen

Druerne til Merf Cabernet Sauvignon kommer fra forskellige vinmarker på tværs af Columbia Valley, i den østlige del af Washington State. Alle druerne afstilles ved ankomsten til vingården, og i selve gæringsprocessen har Merf anvendt forskellige gærtyper for at maksimere den færdige vins kompleksitet. Daglige, blide overpumpninger har desuden givet vinen sin smukke dybrøde kulør og flotte, afrundede tanniner. Efter gæringen lagres 75% af vinen i cirka 12 måneder i en kombination af franske og amerikanske egefade. De resterende 25% lagres i rustfri stålitanke, for at bevare druens særpræg og give kompleksitet til det færdige blend. Merf Cabernet Sauvignon er en nydeligt afbalanceret og utroligt imødekomende vin. I både duft og smag giver den påmindelser om brombær og solbær med underliggende noter af flødekaramel og grønne urter. Smagen er både bred og lang, ompundet af silkebløde tanniner, der giver vinen en rank struktur.

Vinifikation:

Gæring i rustfri stålitanke. 12 måneders lagring. 75% i franske og amerikanske egefade, 25% i stålitanke.

Smagenoter:

Flotte påmindelser om brombær og solbær med underliggende noter af flødekaramel og grønne urter. Smagen er både bred og lang, ompundet af silkebløde tanniner, der giver vinen en rank struktur.

Anbefales til:

Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Grill og barbecue, Gris



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1021502
Område:	USA, Washington State, Washington State
Drue:	80% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 1% Cabernet Franc
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	4-6 år efter høsttidspunktet
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	merfwines.com/