

Stag's Leap Wine Cellars, Cabernet Sauvignon - Cask 23, Californien, Napa Valley, Magnum

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

Cask 23 er en af Napas mest legendariske vine og et samlereobjekt for mange vinelskere. Vinen blev skabt i 1974, da daværende vinmager André Tchelistcheff opdagede at et enkelt parti druer smagte helt ualmindeligt vidunderligt, så han opfandt "opskriften", som i dag er et blend af den allerbedste frugt fra de to marker S.L.V. og Fay. Efter gæring lagres vinen 18 måneder udelukkende i nye franske egetræsfade, fra nogle af de samme bødkere som f.eks. også leverer fadene til 1. Cru slottene i Bordeaux. Duften er bl.a. pakket med oceaner af mørk frugt, grafit, cedertræ, kaffe, mørk chokolade og hasselnødder. I smagen overraskes man over vinens fine underliggende friskhed og mineralitet, et klassisk kendetegn fra den bedste jord i Stag's Leap. I den perfekte verden glemmer man Cask 23 minimum 10 år i kælderen, før man åbner trækassen og tager hul på den første flaske. Vinen kan dog også sagtens nydes i sin ungdom, så bør man dog finde en karaffel frem og skaffe f.eks. rib-eye af fineste kvalitet til grillen. Vinen vil udvikle endnu større kompleksitet de næste 25-30 år og kan gemmes op til 50 år.

Navn:	CASK 23 er navnet for det oprindelige store træfad vinen blev lagret i.
Vinifikation:	20 måneders fadlagring på 90 % nye franske fade.
Smagenoter:	Ikonisk, verdensberømt Cabernet Sauvignon der udmærker sig ved utrolig koncentration og krydrethed med parfumerede noter af anis og kirsebær.
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Grill og barbecue, Fransk landkøkken
Rating:	
2016	<i>James Suckling</i> 95 Point
2016	<i>Wine Spectator</i> 95 Point
2016	<i>Vinous</i> 95+ Point
2016	<i>Parkers Wine Advocate</i> 97 Point
2017	<i>Parkers Wine Advocate</i> 93-95+ Point



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1022401
Område:	USA, Napa Valley, Californien
Drue:	Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Kan gemmes op til 10 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.cask23.com