Stag's Leap Wine Cellars, Cabernet Sauvignon - Fay, Californien, Napa Valley, 3 LTR

Californien
Napa Valley

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
Legendariske Stag’s Leap Wine Cellars består af to marker i hjertet af Stag’s Leap. De to marker er blot delt af en lille flod, men jordbunden er faktisk ret forskellig på de to marker. Fay har lidt mere porøs og let jord og det bidrager til, at Fay altid er den mest elegante og den vin fra Stag’s Leap, man bedst kan nyde i dens ungdom. Vinen omtales da også af vinmageren som ”en knytnæve af jern i en fløjlshandske”. Efter gæring er vinen lagret 18 måneder i hovedsageligt nye franske og amerikanske egetræsfade. Efter 6-12 måneder i flasken, så frigives vinen. Det er kun i Napa Valley, at man kan lave så intens og koncentreret vin, der alligevel formår at virke elegant. Aromaen er pakket med kirsebær, solbær, eukalyptus, vanilje, mørk chokolade og grillet peberfrugt. Der er enorm intensitet i smagen, hvor vinen er præget af de fineste tanniner i den lange eftersmag. I vinens ungdom har den så meget saft og kraft, at den bør nydes i selskab med f.eks. oksekød af den fineste kvalitet, krydrede retter med lam, mørkt fjerkræ eller som den ultimative luksusvin til den klassiske middag juleaften. Vinen kan med fordel iltes 1-2 timer før servering ved 15-16 grader. Vinen vil udvikle endnu større kompleksitet de næste 20-25 år.

Navn:	FAY er navnet på den enkelte vinmark.
Vinifikation:	18 måneder på nye franske fade.
Smagenoter:	Fay er den mest elegante fra Stag’s Leap og byder på intens smag og noter af kirsebær, solbær, eukalyptus, vanilje, mørk chokolade og grillet peberfrugt.
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Okse

Rating:

2015	Wine Spectator	94 Point
2015	Parkers Wine Advocate	94 Point
2018	Parkers Wine Advocate	93-95 Point
2018	Parkers Wine Advocate	93-95 Point
2019	James Suckling	95 Point

Fakta

Årgang	2013
Varenr.:	1022411
Område:	USA, USA, Californien
Drue:	Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Kan gemmes i op til 30 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.cask23.com