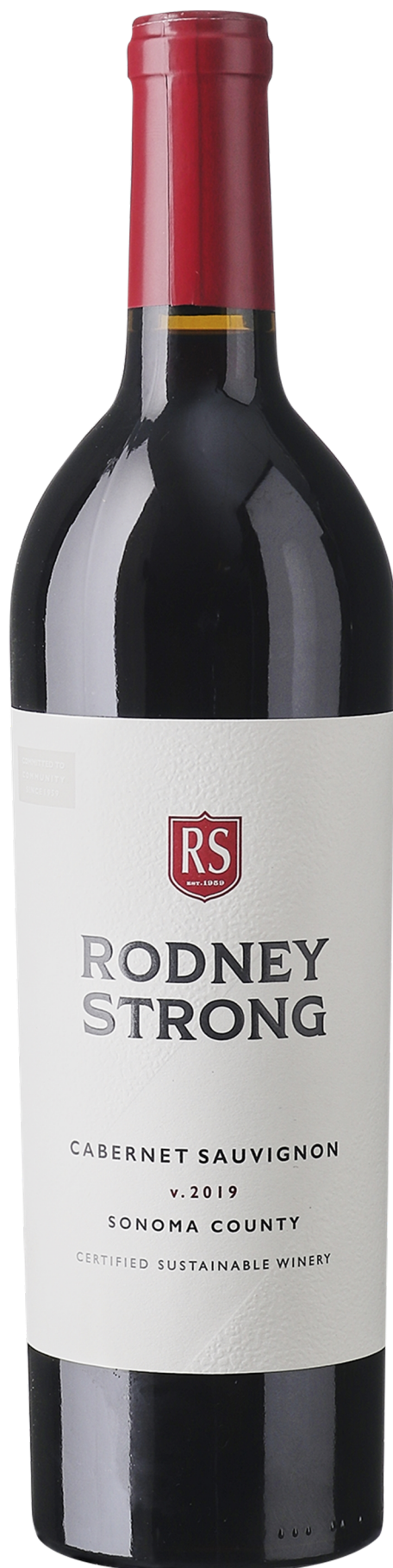


2013 RODNEY STRONG CABERNET SAUVIGNON

USA, CALIFORNIEN, SONOMA COUNTY



Behagelig, frugtig og fyldig

Næsten sort i glasset, med klar rød kant. Flot fokuseret duft med solbær, brombær, læder og chokolade. I smagen er vinen fyldig med noter af solbær, sorte kirsebær, læder og cedertræ. Flot balanceret struktur med modne tanniner og en god længde.

Serveres til velhængt amerikansk oksekød eller modne oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — — — — — Sød
FYLDE Let ● — — — — — Kraftig

Fremstilling

Rodney Strong ejer 94 hektar med vinmarker nordpå fra vineriet i Alexander Valley. Her er klimaet perfekt til Cabernet Sauvignon. Jordbunden er præget af vulkansk jord, sandsten og jernholdig jord. Perfekt drænet og god til vinbrug. Vinmager Rick Sayre har høstet perfekt modne druer, der er vinificeret traditionelt, efterfulgt af 17 måneders fadlagring, heraf 85 % på amerikanske egetræsfade og resten på franske egetræsfade.

Om Producenten

Sonoma County's første CO2 neutrale vinproducent.

Rodney Strong Vineyards er i dag ejet af Tom Klein, der købte vineriet i 1989. Tom har fra starten været interesseret i, at optimere Rodney Strong Vineyards til at møde de krav, den moderne forbruger stiller til gode vine. Der er investeret i nyt udstyr til kælderens, marker er genplantet, og der dyrkes efter regler for bæredygtigt vinbrug. Det kræver det bedste råmateriale at producere gode vine og med vinmarker i de bedste områder, Alexander Valley, Russian River Valley og Chalk Hill, producerer Rodney Strong verdensklasse vine, der viser essensen af Sonoma County.

Derudover er Tom en stærk fortaler for miljøet, og i oktober 2009 blev Rodney Strong, som det første vineri i Sonoma County, defineret som CO2 neutralt. Dette er bl.a. opnået med et stort anlæg af solceller på toppen af vineriet.

91 point



Ultimate Wine Challenge VinAvisen