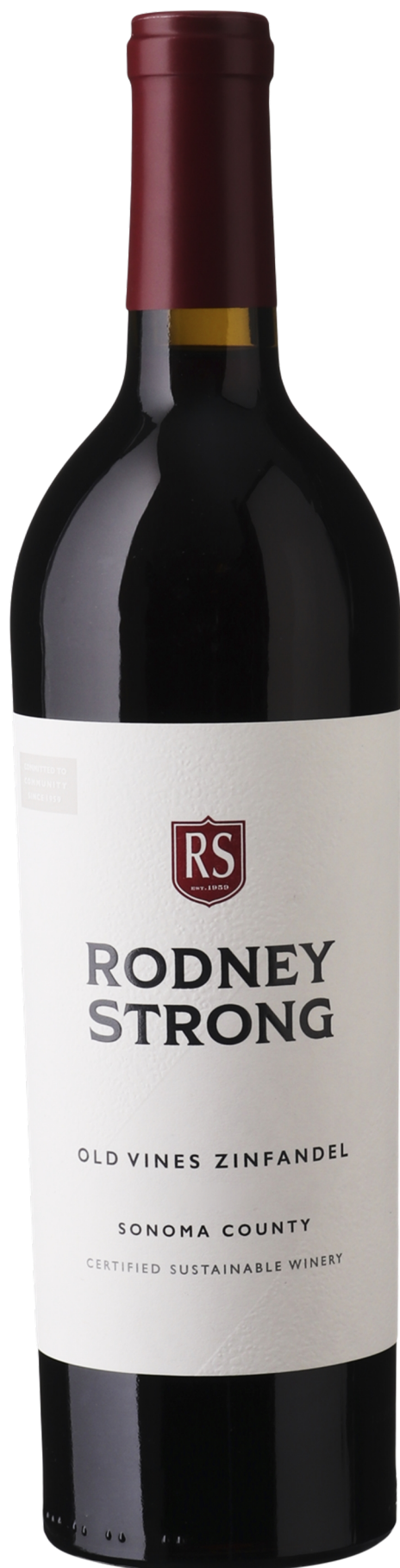


2017 RODNEY STRONG OLD VINES ZINFANDEL

USA, CALIFORNIEN, SONOMA COUNTY



Frugtig og fyldig

Frisk frugt fra Russian River Valley kombineret med moden og krydret sødme fra Alexander Valley og Dry Creek giver en vin med stor smagsmæssig mangfoldighed. Her er noter af brombær, blommer og boysenbær med et touch af søde, røde bær og cremet vanilje.

Serveres f.eks. til krydret svinekød eller pizza med barbecuekylling. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Da Rod Strong købte et stykke jord på Westside Road lige bag vineriet, valgte han klogt nok at lade de 15 ha beplantet med gamle, knudrede Zinfandel-vinstokke fra 1904 blive stående. I dag høstes der stadig Zinfandel fra de gamle vinstokke. Zinfandel-druerne til Old Vines kommer bl.a. fra disse gamle vinstokke og gæres traditionelt. Efter gæring lagres vinen 18 måneder på 80% franske egetræsfade og 20% på amerikanske 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 kældereren, 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.