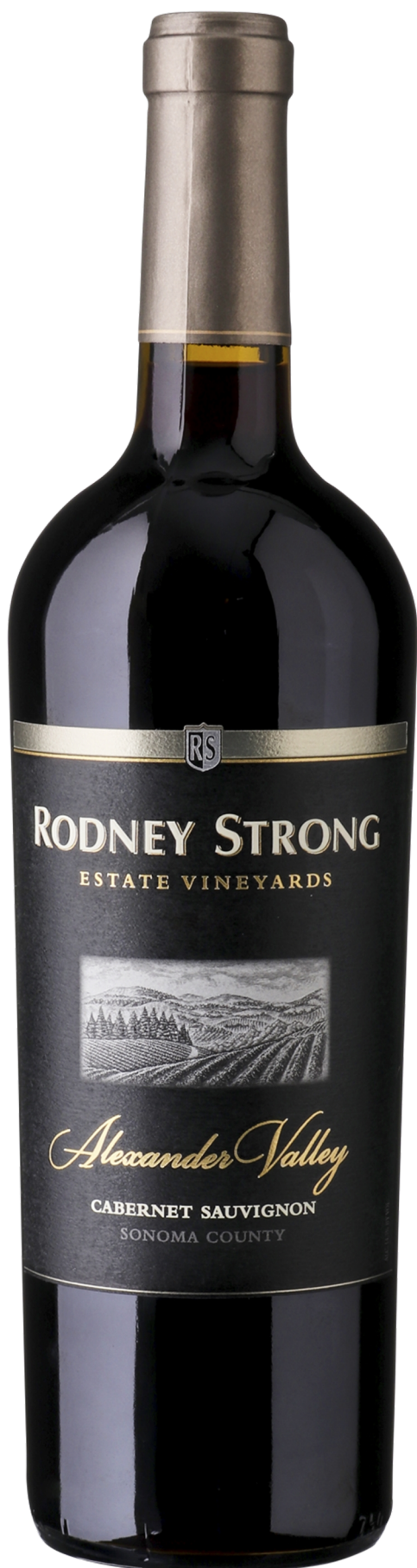


2018 RODNEY STRONG ALEXANDER VALLEY CABERNET SAUVIGNON

USA, CALIFORNIEN, SONOMA COUNTY



Forrygende flot og intens

Tæt rød i glasset med stor åben duft af røde blomster og brombær. Der sniger sig et sødt element ind fra den lange fadlagring. Smagen er fyldig, men flot styret af en rank frugtsyre og stor moden frugt smag.

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

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Druerne til denne Estate Cabernet Sauvignon kommer fra Rodney Strongs marker i det nordlige Alexander Valley. Her har de arbejdet med Cabernet Sauvignon siden 1971 på bjergskræningerne. 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 18,5 måneders fadlagring.

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.