

2014 WENTE HAYES RANCH ZINFANDEL

USA, CALIFORNIEN, LIVERMORE VALLEY



Fyldig og frugtig

Dyb lilla farve med ekspressiv duft af brombær, læder og lidt fad. Tæt smag med god rensende frugtsyre og modne tanniner. Der er noter af mørke røde bær, brombær og hindbær. En typisk Zinfandel med god længde i smagen.

Denne Zinfandel er velegnet til kraftige retter med masser af krydderi. Serveringstemperatur: 13-18°C.



Fremstilling

Denne smagsfulde Zinfandel er iblandet en anelse Barbera og Petite Sirah. Druerne er høstet fra tre forskellige marker i den nære kystregion. Gæringen er foretaget med temperaturstyring i ståltanke, og efterfølgende er vinen lagret i 20 måneder på egetræsfade. Ambitionen er at fremstille en Zinfandel i den typiske amerikanske "in your face" stil med kraft, saft og blød afslutning.

Om Producenten

Wente blev grundlagt for mere end 125 år siden og er det ældste familiedrevne vinfirma i Californien. I dag drives vineriet af fjerde og femte generation. Vineriet er beliggende i Livermore Valley, et førsteklasses vinområde øst for San Francisco. Familien har altid stået for traditionelle værdier, kombineret med ny viden. I 2011 blev Wente Vineyards kåret til "American Winery of the year" af Wine Enthusiast Magazine.

Wente's vinmarker er beliggende på gammel flodbund, der er tørret ud. Her er der høj koncentration af mineraler, hvilket tilfører vinene kompleksitet. Man har også marker der ligger på gammel sandstens jord. Fordelen ved forskellige typer jordbund er, at man kan fremstille vine på forskellige druer. Livermore Valley er beliggende tæt ved San Francisco Bay og påvirkes kraftigt af den kølige luft, der strømmer ind om natten fra Stillehavet. Derved køles druerne ned, og varmes op om dagen. Perfekt til at dyrke gode druer.

Wente-familien har dyrket deres egne marker siden begyndelsen i 1883 og har indført deres eget "Farming for the Future" program for at passe bedst muligt på deres jord. Ved at passe på jorden har både lokalsamfundet og hele planeten det bedre.