Varenummer: 0521233

2011 RODNEY STRONG BROTHERS CABERNET SAUVIGNON, SINGLE VINEYARD

USA, CALIFORNIEN, SONOMA COUNTY



Kraftig, intens og balanceret

Intens rød i glasset med stor duft af solbær, modne blommer og et krydret element fra fadlagringen. Fylden når vinen kommer i munden balanceres flot af frugtsyren, der renser gummerne. Her er en kraftfuld smag med noter af brombær, solbær og cigarkasse. En kraftig vin, der vil tilfredsstille selv den mest kræsne connaisseur.

En super ledsager til det bedste og mest velhængte oksekød der kan fremskaffes. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

57 hektar dækker denne vinmark i den østlige del af Alexander Valley. Her er plantet hovedsageligt Cabernet Sauvignon med en mindre andel Cabernet Franc og Merlot. Jordbunden består af sandsten og skiffer. Med sin vestlige eksponering modtager druerne optimal eksponering fra solen og modner perfekt. Vinen lagrer i 25 måneder på franske egetræsfade, heraf 49% nye.

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 kælderen, 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	90 point	90 point
Wine Spectator	Decanter	Wine Enthusiast