

2013 RODNEY STRONG KNOTTY VINES ZINFANDEL

USA, CALIFORNIEN, SONOMA COUNTY

Intens og yderst elegant

Frisk frugt med noter af hindbær fra Russian River Valley samt moden sødmefuld frugt, især brombær og peber fra Alexander Valley giver en vin med stor smagsmæssig diversitet. Lagringen fremhæver druens krydrede karakter. Det bedste Zinfandel-druen kan byde på i én vin.

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

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

Fremstilling

Der har været dyrket Zinfandel-druer i Sonoma i 3 århundrede. Rodney Strong ejer vinmarker med Zinfandel i flere underregioner i Alexander Valley. En del af druerne til denne vin kommer fra over 100 år gamle knudrede vinstokke i Russian River Valley (deraf navnet Knotty Vines). Druerne gæres traditionelt, og vinen lagres 10 måneder på amerikanske og 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.

89 point

DinVinGuide

