



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 1% Diverse, 2% Petite Sirah / Durif, 3% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 64% Cabernet Franc

Lagring: 7 mdr. på franske og amerikanske træfade (60% nye)

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05582512035



2020 COLUMBIA CREST GOLD

Limited Release, Columbia Crest

Distriktet

Columbia Valley AVA blev grundlagt i 1984 og er det største af de 13 AVA-områder i Washington State. Med sine ca. 16.000 ha. vinmarker dækker Columbia Valley AVA knap 99% af hele arealet i Washington State. Kun ca. 2.770 ha. er ikke en del af Washington States sub-AVA'er: Red Mountain, Yakima og Walla Walla Valleys, Wahluke Slope, Rattlesnake Hills, Horse Heaven Hills, Snipes Mountain, Lake Chelan, Naches Heights og Ancient Lakes.

Distriktet ligger i den centrale og sydlige del af Washington State, omkring Columbia River-dalen. Jordbunds- og klimaforholdene varierer meget efter vinmarkens beliggenhed. Dog er de fleste vinmarker anlagt på sydvendte skråninger, hvor soleksponeringen er optimal om sommeren, og hvor varme vinde beskytter vinstokkene om vinteren. Her dyrkes primært Riesling, Chardonnay, Merlot, Syrah og Cabernet Sauvignon.

Producenten

Columbia Crest ejes i dag af det navnkundige firma, Château St. Michelle Estates. Vinhuset blev oprindeligt grundlagt i 1983 og er beliggende i den østlige del af Washington State i AVA'en (American Viticultural Area) Columbia Valley/Horse Heaven Hills. Denne placering er helt optimal for vinproduktion, da Columbia Valley ligger i læ for Stillehavets rasen bag Cascade Mountains. Strategien har fra første dag været at producere førsteklasses vine, så intet, absolut intet er overladt til tilfældighederne hos Columbia Crest. Med husets godt 1000 ha. marker på de bedste jorde langs Columbia River er Columbia Crest en mastodont i såvel størrelse som kvalitet.

Columbia Crest råder over det mest avancerede udstyr til produktion af husets 3 forskellige vinserier: Grand Estates, Reserve og H3. Eksempelvis har huset været banebrydende i forhold til at benytte "optiske sorteringsborde". Når druerne er afstilkede løber de ned ad et bånd, hvor en computer mange gange i sekundet affotograferer dem. Computeren "tjekker" druerne størrelse, og om de er beskadigede. Små og beskadigede druer sorteres således mekanisk fra, så kun de perfekte er tilbage.

Vinene fra Columbia Crest afspejler et perfekt match mellem nogle af de bedste europæiske druesorter og et optimalt amerikansk "terroir", og hvor begreberne "best buy" og "value for money" her får indiskutabel substans, hvilket talrige udmærkelser i så henseende også vidner om.

Produktet

Hver år udvælger kælderteamet på Columbia Crest druer fra de bedste parceller på ejendommen til at lave nogle få fade "GOLD Limited Release", som skal udtrykke det bedste, man kan opnå i Columbia Valley. Fx er årgang 2018 lavet på Cabernet Franc (64%), Cabernet Sauvignon og Merlot m.fl., som hovedsageligt hentes på parceller i Horse Heaven Hills og Wahluke Slope i Columbia Valley, men blandingen kan ændre sig fra årgang til årgang. Det er et ret tørt område, hvor man er nødt til at anvende drypvanding. Jordbunden er ikke særlig frugtbar og holder ikke godt på vandet, så drypvanding giver optimal kontrol over vinplanternes vækstmønstre.

Efter en manuel plukning af klaserne bliver druerne hurtigt transporteret til kælderen i små kasser for at undgå masning af druerne. Druerne afstilkedes, mases skånsomt og gæres derefter i ståltanke, inden bærmen presses fra. Vinene fra de forskellige druesorter bliver derefter sammenstukket og overføres til både franske og amerikanske træfade (60% nye), hvor den gennemgår en malolaktisk gæring og bliver modnet i 7 måneder (2018).

GOLD Limited Release har en dyb, mørk, rubinrød farve. Duften er ret åben, med aromatiske, friske nuancer af røde bær - hindbær, kirsebær - men også hybenblomst. I munden virker vinen mørkere, med toner af mørk chokolade, engelsk lakrids og skovbund. Den slutter med en lang, delikat eftersmag, nærmest frisk i stilen. En meget sammensat og charmerende vin - sjældnen for en Cabernet Franc-baseret vin! Brug den til lam, kalv, okse, fuglevildt og råvildt. Perfekt til grill.



VINOBLE