



FAKTA

Mousserende vin

Drue(r): 40% Pinot Noir, 60% Chardonnay

Lagring: 2. gæring på flaske: Min. 2 år.

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 8 g/L

Restsukker: 10 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09107120035



SCHARFFENBERGER BRUT, NV

Scharffenberger Cellars, Californien

Distriktet

Mendocino County ligger i den nordlige del af Californien, nord for byen San Francisco og Sonoma County. Vinnæssigt er Mendocino County egentligt en subregion af det større North Coast AVA og samler selv 11 AVA-subdistrikter: Anderson Valley AVA, Cole Ranch AVA, Covelo AVA, Dos Rios AVA, Eagle Peak Mendocino County AVA, McDowell Valley AVA, Mendocino AVA, Mendocino Ridge AVA, Potter Valley AVA, Redwood Valley AVA og Yorkville Highlands AVA.

Vinproduktionen i Mendocino County er fordelt på over 100 forskellige producenter. Flere af dem har investeret i en økologisk produktion, således at de allerede i dag repræsenterer 25% af Mendocino County appellationen. Store variationer i landskabet og i jordbunden giver mange forskellige dyrkningsforhold og derved mange forskellige vinstilarter. Ligesom nabolandsdistriktet Sonoma County nyder Mendocino godt af de kølige vinde og morgentågen fra Stillehavet. Ofte bliver vinmarkerne ved kysten ("Mendocino's Coastal Vineyards") fremhævet for særligt velegnede til fx Pinot Noir, Chardonnay, Gewürztraminer og Riesling.

Producenten

Scharffenberger Cellars i Anderson Valley blev grundlagt af John Scharffenberger i 1981. Han var overbevist om, at områdets specielle klima vil egne sig godt til produktion af druer til mousserende vine - og fremtiden har givet ham ret. Efter et par ejerskifter og en periode mellem 1998 og 2004 under navnet Pacific Echo, blev vingården købt af californiske Maisons Marques & Domaines, som er Champagne Louis Roederers amerikanske datterselskab. Eftersom Louis Roederer i forvejen ejede en vingård i nærheden, Roederer Estate hvor man producerede den berømte sparkling wine 'Quartet', har det helt klart givet Scharffenberger Cellars et løft. ønologen Tex Sawyer (Fornavnet skyldes faktisk at han er født i Texas!) har været winemaker på stedet siden 1989, og det har været med til at sikre en god kontinuitet. Scharffenberger Cellars laver vin med druer fra egne vinmarker (48 ha.) nær vingården i Philo (nær Mendocino Coast), suppleret med druer fra små drueproducenter i Mendocino County appellationen, som man har langtidskontrakt med og har fået et tæt og tillidsfuldt samarbejde med vedr. dyrkning.

Produktet

Scharffenberger Brut Non Vintage er lavet på 2/3 Chardonnay og 1/3 Pinot Noir høstet i Mendocino County. Efter den første gæring gennemgår vin de base en malolaktisk gæring. Den efterfølgende gæring på flaske efter den traditionelle champagne metode varer i 24 måneder. Til sidst bliver vinen drejet og omrystet for en periode af fem uger og til sidst degorgeret. I duften finder man sarte toner af ristet brød, citrusfrugter, mango og lindeblomst. Smagen er ret sprød og frisk, med cremede toner af hvide ferskner, hasselnødder og lidt honning til sidst. En lækker, kompleks og charmerende sparkling wine, som vil egne sig fint til velkomst eller til en forret med fisk eller skaldyr. Perfekt til østers eller bare som et festlig glas.



WINE ENTHUSIAST
90/100 pts

Wine & Spirits
90/100 pts

Wine Spectator
90/100 pts

