

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Zinfandel

Lagring: 24 mdr. i amerikanske egetræsfade.

Alkohol: 15.6%

Syreindhold: 6.3 g/L

Restsukker: 2.9 g/L

PH værdi: 3.57

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05510711135

Anbefales til:



2011 CENTENNIAL ZINFANDEL

Lodi, LangeTwins Family Winery,

Distriktet

Lodi AVA (American Viticultural Area) ligger øst for San Francisco Bay i Central Valley, Californien. Området strækker sig fra den sydlige del af Sacramento County til den nordlige del af San Joaquin Valley. Med sine ca. 36.000 ha. vinmarker er det et af Californiens vigtigste distrikter, som før i tiden dog var berygtet for at masseproducere ret neutrale, men meget populære vine. Tingene har heldigvis ændret sig i takt med, at man har reduceret udbyttet og haft fokus på vinificeringen samt analyseret distriktet for at finde mere specifikke områder, som fx egner sig bedre til bestemte druesorter.

I dag er Lodi opdelt i afgrænsede AVA sub-distrikter som fx Alta Mesa, Borden Ranch, Clements Hills, Cosumnes River, Mokelumne River og Sloughhouse. De mest populære druesorter i Lodi er Chardonnay, Pinot Grigio og Sauvignon Blanc for de hvide og Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah for de røde. Adskillige store californiske vinhuse har deres hovedsæde i Lodi, men området byder også på en række mindre producenter, som er absolut værd at interessere sig for. Producenterne i Lodi har arbejdet intensivt for at indføre miljøvenlige produktionsregler, "Lodi Rules", som vinhusene kan slutte sig til.

Producenten

Lange Twins Family Winery and Vineyards blev grundlagt i Lodi (Californien) i 1870, og huset har været i samme families eje i nu 5 generationer. Det er i dag tvillingbrødrene Randall og Brad Lange og deres hustruer Charlene og Susan, der driver firmaet med samme passion og begejstring som generationerne før dem. Efter endt vinuddannelse har brødrene foretaget store forbedringer i såvel vinmarkerne som i produktionslokalerne, og i dag producerer vinhuset en lang række moderne topvine.

Selve vinhuset, med de flotte kælderlokaler, ligger i Acampo - nord for byen Lodi, midt i et af de mest anerkendte vindistrikter i Californien. Her dyrkes især Zinfandel, men Lange Twins Family Winery dyrker også en lang række andre druesorter. Siden 1988 har man i samarbejde med lokale organisationer for bæredygtig dyrkning (bl.a. Lodi Rules, BRIT, BIFS-Biologically Integrated Farming Programs) indført forskellige naturvenlige metoder. En stor del af vinmarkerne er allerede godkendte af The Lodi Rules som "Winegrapes Certified Sustainable", men målet er at få samtlige vinmarker godkendt. Vinhuset modtog i 2014 den eftertragtede "Award of Excellence in Sustainable Winegrowing" af Botanic Research Institute of Texas (BRIT).

Produktet

Centennial Zinfandel er udelukkende lavet på Zinfandel, som kommer fra 'Lewis Family Vineyard', hvor vinstokkene er plantet i 1903 som 'bush-vines'. De over 100 år gamle vinstokke dyrkes i dag miljøvenligt efter 'Lodi Rules'. Vinificeringen foretages uden for megen indblanding i processen ('hand-off') for at give plads til markens og druesortens stil og karakter. Gæringen foregår på temperaturregulerede ståltanke (24-25°C) for at bevare så megen friskhed, aroma og umiddelbarhed i vinen som muligt. Herefter følger en malolaktisk gæring og en modning i 24 måneder på hovedsageligt finkornede, amerikanske træfade, som bl.a. understreger Zinfandels spændende eksotiske nuancer. Vinen har en blank, mørk, rubinrød farve. I duften er vinen endnu lidt domineret af trækarakteren i sin ungdom, men med lidt iltning kommer der flotte, komplekse frugtnuancer frem, med toner af modne hindbær, lakrids, eksotiske krydderier og vanilje. Smagen er dyb, ren og afrundet, med god tannin og koncentrerede frugttoner og krydderier samt en flot finesse. Det er uden tvivl en vin, som vil vinde i harmoni og dybde med årene. Server den til lam, gris, okse eller vild - gerne i gryderetter.



WINE ENTHUSIAST
89/100 pts