



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Cabernet Sauvignon

Lagring: 12 mdr. på franske og amerikanske træfade.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 6.2 g/L

Restsukker: 8.6 g/L

PH værdi: 3.68

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05510811635

Anbefales til:



2016 CABERNET SAUVIGNON SAND POINT

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

Vinserien Sand Point produceres af Lange Twins Family Winery and Vineyards, som i 5 generationer siden 1870 har produceret vin i Lodi (Californien). Navnet er taget fra den del af den aktuelle ejendom i Acampo, som danner en lille sandstrand ved en bugt ved Mokelumne-floden, som i folkemunde kaldes Sand Point, og som familien købte i 1946. De ca. 40 ha. jord, der lå bag stranden, blev dengang beplantet med Zinfandel, Carignan og Tokay, men senere også med andre druesorter, som alle opnår en ganske særlig kvalitet i den unikke sand- og aflejringsholdige jordbund.

Det er i dag tvillingbrødrene Randall og Brad Lange og deres hustruer Charlene og Susan, der driver firmaet. Efter endt vinuddannelse har brødrene foretaget store forbedringer i såvel vinmarkerne som i produktionslokalerne. 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

Cabernet Sauvignon druerne til denne vin hentes på familiens vinmarker i hjertet af AVA Lodi, hvor de dyrkes miljøvenligt efter "Lodi Rules". 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 12 måneder på en kombination af franske og amerikanske træfade for at opnå større harmoni, fedme og kompleksitet.

Vinen har en blank, rubinrød farve med et lilla skær. I duften er vinen frisk og umiddelbar, med aromaer af friskplukkede solbær (klassisk for Cabernet Sauvignon) og mørke skovbær. Smagen er saftig, med gode, sprøde frugtnuancer, og en lækker, ren, tør eftersmag, med liflige nuancer af krydderier og en smule lakrids. En meget harmonisk Californisk Cabernet Sauvignon, som allerede i sin ungdom er perfekt til mad. Server den til pastaretter, fjerkræ, gris, lam eller okse.

