



FAKTA

Rødvin

Drue(r): Andre, Cabernet Franc, Merlot, Syrah,
84% Cabernet Sauvignon

Lagring: 12 mdr. på am. og franske træfade (nye
og brugte)

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 5.6 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05583211835



2018 H3 CABERNET SAUVIGNON

Horse Heaven Hills, Columbia Crest

Distriktet

Distriktet Horse Heaven Hills blev godkendt som AVA i 2005 og er egentligt en del af den større Columbia Valley AVA. Selve distriktet ligger i den sydøstlige del af Washington State og grænser op til Yakima Valley AVA mod nord og floden Columbia River mod syd. Det udgør ca. 25% af Washington States total vinproduktion, som fordeler sig hovedsageligt på druer som Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Riesling og Syrah - men i alt er ca. 37 druesorter plantet i området hos de ca. 6 producenter (ud af ca. 400 i hele Washington State).

Floden Columbia River forsyner området med kølige vinde, som giver god modvægt til områdets ellers ret ekstremt varme klima og holder i øvrigt druerne fri af fugt, og hermed for skimmel- og svampesygdomme. De bedste vinmarker ligger på sydvendte skråninger med veldrænet jord af sandholdig lermuld. Højden kan variere fra ca. 61 m. nær havet mod syd til ca. 550 m. mod nord.

Producenten

Columbia Crest ejes i dag af det navnkundige firma, Château St. Michelle Estates. Vinhuset blev oprindelig 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 Mountain. Strategien har fra første dag været at producere førsteklases vine med branchens bedste vinifikationsudstyr. Intet, og absolut intet er overladt til tilfældighederne på Columbia Crest.

Med husets godt 1000 hektar marker på de bedste jorde langs Columbia River er Columbia Crest en mastodont i såvel størrelse som kvalitet. Juan Munoz-Oca er chiefwinemaker og ansvarlig for husets 4 vinserier: 'Two Vines', 'Grand Estates', 'H3' og 'Reserve'. Juan er oprindelig columbianer, og havde sin første høst som 8-årig - så han må siges at være en særdeles erfaren og kompetent winemaker!

Produktet

H3-serien er Columbia Crests topserie, lavet på druer som hentes på de bedste parceller i AVA Horse Heaven Hills (de 3 "H"-er giver navnet H3), lige omkring vingården. Her giver kølige vinde fra Columbia River god modvægt til områdets ellers ret ekstremt varme klima, og vinene får derfor mere finesse og bid end ellers i Washington State. H3 Cabernet Sauvignon er sammensat af Cabernet Sauvignon, tilsat Cabernet Franc, Merlot eller Syrah efter årgangen.

Vinificeringen foregår ved, at druerne afstilkles og mases, dog forbliver 20% af høsten med hele bær. Herefter gærer og macererer de to druesorter separat i 6-10 dage, sammen med drueskindet, inden bærmen presses fra. Vinene gennemgår derefter en malolaktisk gæring på en kombination af rustfrie ståltonke og træfade, og først derefter bliver vinene fra de tre druesorter blandet sammen. Efter denne sammenstikning bliver vinen modnet i 12 mdr. på franske/amerikanske egetræsfade, hvoraf de 40-50% er nye.

Allerede i duften fornemmer man stor fylde men samtidig en sprødhed og en kølighed i "cool-climate" stil. Her finder man aromatiske og mineralske nuancer af røde kirsebær, men også toner af solbær og brombær. Den mørke stil bliver bekræftet i smagen, hvor vinen afslører intense toner af syltede frugter, blomster, vanilje, bitter chokolade og en smule lakrids. Tro mod H3-vinserien slutter den med kølige, sprøde toner, og god mineralitet og tannin. Vinen vil egne sig perfekt til de fleste stegte, grillede eller braiserede kødstykker af svin, lam, kalv eller okse, og sammenkogte retter med lam eller vildt.

Wine & Spirits
TOP 100
Wineries of 2021