

B E N I D I
BATASIOLO

Bellingham.
FOUNDED 1693

Champagne
CHARLES MIGNON
EPERNAY - FRANCE



Vini
FABIANO
dal 1912



LA CELIA



Marqués
de Cáceres

Superiores en la Excelesencia



Niepoort



STEENBERG
VINEYARDS
ANNO 1682

VINA
TARAPACA
DESDE 1874

THORN · CLARKE
Barossa Wines · Australia

WENTE
VINEYARDS

Cabernet Sauvignon “Hayes Ranch” Wente Vineyards Californien

En typisk Cabernet Sauvignon fra Californien. Her er god balanceret frugt og en blød eftersmag. Høstet fra familiens egne marker i Livermore Valley.

Området og producenten:

Grundlagt for mere end 125 år siden, er Wente det ældste familiedrevne vinfirma i Californien. I dag drives vineriet af fjerde og femte generation. Vineriet er beliggende i Livermore Valley, lige øst for San Francisco. I hvad der regnes som et første klasses vinområde. Familien har altid stået for traditionelle værdier, kombineret med ny viden.



Wentes vinmarker er beliggende på gammel flodbund, der er tørret ud. Her er der høj koncentration af mineraler, hvilket tilfører vinene kompleksitet. Man har også marker der ligger på gammel sandstens jord. Fordelen ved forskellige typer jordbund, er at man kan fremstille vine på forskellige druer. Livermore Valley er beliggende tæt ved San Francisco bay og påvirkes kraftigt af den kølige luft der strømmer ind om natten herfra. Derved køles druerne ned og varmes op om dagen. Perfekt til at dyrke gode druer.

Wente familien har dyrket deres egne marker siden begyndelsen i 1883 og har indført deres eget ”Farming for the Future” program for at passe bedst muligt på deres jord. Ved at passe på jorden, har både lokalsamfundet og hele planeten det bedre.

Vinen:

Denne vin er fremstillet på mest Cabernet Sauvignon, iblandet en mindre del Tempranillo og Merlot. Disse to druer tilfører yderligere aroma og frugt i smagen. Hver vinmark høstes og vinificeres separat for først at blive blandet efter lagringen i franske og amerikanske egetræsfade.

Under gæringen benyttes ”rack and return” processen, hvor al mosten drænes fra gæringstanken for til sidst at blive hældt ned over drueskallerne igen. Dette giver en dybere farve, øget tannin udtræk og i sidste ende en blødere vin.

I glasset:

En dyb rød farve i glasset med god duft af kirsebær, solbær og brombær. I munden er vinen medium fyldig med bløde modne tanniner og en balanceret eftersmag. Der fornemmes en anelse krydderi fra fadlagringen.

Oskar Davidlsen & Co.