

# Stag's Leap Wine Cellars, Cabernet Sauvignon - Cask 23, Californien, Napa Valley, 3 LTR

## Californien

Napa Valley, den smukke 32 km lange dal i læ mellem øst- og vestlige bjergkæder, nord for San Francisco. Her er dagen altid solrig og varm, nætterne kølige. Forbudstiden fra 1920-34 var en hård tid for Napa Valley, men en del vinproducenter klarede sig gennem den puritanske tid ved at lave altervin. Napa Valley blev verdensberømt i 1976, da vinen Stag's Leap som den første vin nogensinde uden for Europa slog franske 1. Crus i blindsmagning. Filmen "Bottleshock" handler om den i vinens verden revolutionerende begivenhed, der satte Napa Valley på vin-verdenskortet for evigt.). Napa Valley er blevet synonym med Californisk intens, alkoholrig, markant vin på Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot og signaturdruen Zinfandel.

## Stag's Leap Wine Cellars

Stag's Leap Wine Cellars er i dag stadig producenten bag nogle af Napa Valleys mest eftertragtede vine. Huset var med til at skabe et helt nyt fænomen i vinverdenen, da en Stag's Leap Cabernet i 1976 til den efterhånden ikoniske smagning i Paris, vandt blindsmagningen og blandt andet slog vine som Mouton-Rothschild, Haut-Brion, Ridge Monte Bello og Leoville Las Cases. Herefter var udtrykket 'New World Wine' skabt og ingen grinede mere af Cowboy-vinene fra Napa. Siden har Stag's Leap været en global superstjerne og vinene ligger i mange af mest fornemme kældre i hele verden.

## Vinen

Cask 23 er en af Napas mest legendariske vine og et samlereobjekt for mange vinelskere. Vinen blev skabt i 1974, da daværende vinmager André Tchelistcheff opdagede at et enkelt parti druer smagte helt ualmindeligt vidunderligt, så han opfandt "opskriften", som i dag er et blend af den allerbedste frugt fra de to marker S.L.V. og Fay. Efter gæring lagres vinen 18 måneder udelukkende i nye franske egetræsfade, fra nogle af de samme bødkere som f.eks. også leverer fadene til 1. Cru slottene i Bordeaux. Duften er bl.a. pakket med oceaner af mørk frugt, grafit, cedertræ, kaffe, mørk chokolade og hasselnødder. I smagen overraskes man over vinens fine underliggende friskhed og mineralitet, et klassisk kendetegn fra den bedste jord i Stag's Leap. I den perfekte verden glemmer man Cask 23 minimum 10 år i kælderen, før man åbner trækassen og tager hul på den første flaske. Vinen kan dog også sagtens nydes i sin ungdom, så bør man dog finde en karaffel frem og skaffe f.eks. rib-eye af fineste kvalitet til grillen. Vinen vil udvikle endnu større kompleksitet de næste 25-30 år og kan gemmes op til 50 år.

Navn:	CASK 23 er navnet for det oprindelige store træfad vinen blev lagret i.	
Vinifikation:	20 måneders fadlagring på 90 % nye franske fade.	
Smagenoter:	Ikonisk, verdensberømt Cabernet Sauvignon der udmærker sig ved utrolig koncentration og krydrethed med parfumerede noter af anis og kirsebær.	
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Grill og barbecue, Fransk landkøkken	
Rating:		
2016	James Suckling	95 Point
2016	Wine Spectator	95 Point
2016	Vinous	95+ Point
2016	Parkers Wine Advocate	97 Point
2017	Parkers Wine Advocate	93-95+ Point



## Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1022400
Område:	USA, Napa Valley, Californien
Drue:	Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Kan gemmes op til 10 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.cask23.com