

Ch. Montelena Estate Cabernet Sauvignon Magnum

Rødvin / USA / California

Produsent: [Château Montelena](#)

Årgang: 2014

Land: USA

Distrikt: California

Område: Napa Valley

Drue: 100% cabernet sauvignon

Veil. pris horeca: 3439.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 4299.9,-

EDP nr. : 9084977

SAP nr. : 9084977

Vinmonopol nr. : 16812505



Innhold:

Syre: 5.9

Sukker: < 3

Alkohol: 14,1 %

Om produsenten

Siden etableringen i 1882 har Chateau Montelena fått et sterkt rykte blant fine wine miljøer i hele verden. I 1976 plasserte Chateau Montelena California på verdenskartet med sin plassering i the Judgement of Paris. Blant de hvite vinene dommerne smakte på bedømmingen vant Chateau Montelena over alle de mest kjente Burgunderne og resultatet beviste for verdenen at California vin var kommet for å bli.

I dag eier Chateau Montelena rundt 48 hektar. Montelena fortsetter å kultivere sine vinmarker og er hjem til en unik blanding av forskjellige mikroklima i vinmarkene. Vinmarkene er dyrket med Chardonnay, Cabernet Sauvignon og Zinfandel. Zinfandel vinmarken er en av de eldste vinmarkene til Montelena, og er over 100 år gammel. Den er plantet på et jordsmonn bestående primært av vulkansstein og produserer en saftig, kompleks og rik rødvin.

«Gamle verden Vin. Nye verden frukt» er mottoet for vinene fra Chateau Montelena. Vinmakingen består av elementer fra de klassiske vinområdene i Frankrike. Med en miks av konsentrert frukt fra vinmarkene, nye små franske eikefat og lang lagring lager Chateau Montelena pirrende viner fra Napa Valley.

Vinifikasjon

97% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc. Lagret i 22 måneder (35% nye, franske eikefat).

Smaksbeskrivelse

Rubinrød. Modne kirsebær, blåbær, lakris og tørkede urter. Kompleks smak av kirsebær, blåbær, lakris, tørkede urter og tobakk. Frisk og lang avslutning.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Storvilt