

Gnarly Head 1924 Bourbon Barrel Aged Cab

USA / California / Lodi



Det var streben etter et perfekt vekststed for Zinfandel-druen som førte vinprodusenten av Gnarly Head til hjertet av Lodi i California.

Lodi-området ligger 10 mil øst for San Francisco, langs Sacramento River, - i nedre del av fjellkjeden Sierra Nevada. Området har hete sommerdager og kjølige netter som gir de mest optimale forhold for modningsprosessen av druene. Jordsmonnet er sandholdig og veldrenert. Gnarly Heads vinmarker er beplantet med 35-80 år gamle vinstokker som vokser fritt, og som beskjæres på en spesiell måte. Det resulterer i en slags "stokkrone" som karakteriseres av vridde kvister spredd i alle retninger. Disse kalles for "Head Trained Vines" eller "Gnarly Heads".

Året var 1924. Det var midt i forbudstiden i USA, og alkohol var forbudt og ansett som grunnlovsstridig. Det var også året som familien Indelicato først plantet vinmarker i California og dyrket druer som ble solgt til venner og naboer.

Mange amerikanere trosset forbudet og drakk vin i hemmelighet. Et smutthull i loven lot legene skrive ut Bourbon mot depresjon og sykdom.

Til ære for denne tiden, har to tidligere forbudte favoritter, Bourbon og vin, inspirert oss til å lage denne vinen som heter 1924 Bourbon Barrel-aged Cabernet Sauvignon.

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	AVA Lodi		
Produsent	Gnarly Head Wines		
Årgang	2021		
Druetyper	Cabernet Sauvignon 100%		
Vinifikasjon	Druene ble høstet på optimalt modningsnivå. Selve innhøstningen skjer om natten og druene blir levert til vineriet hvor man fjerner stilkene og presser druene. Gjæring foregår på ståltank på lav temperatur for å beholde fruktighet og friskhet i vinen. Når vinen er ferdig får en andel ligge på franske fat og gamle Bourbon-fat i minimum 4 måneder.		
Lagring	En del av vinen lagres på Bourbon-fat i minimum 4 måneder.		
Analyse	Alkohol: 15,0 %	Sukker: 5,53 g/l	Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.		
Karakteristikk	Rik aroma av bjørnebær, fiken, krydder med underliggende toner som minner om Bourbon, karamell, brunt sukker og eik.		
Serveringstemperatur	16-18 grader		
Væsker til	Det er en veldig vin som passer til grillete kjøttretter og også godt til røkt kjøtt.	SPD nr	Pris i gjennomsnitt
0,75 L	11580901	5544366	kr. 229,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Høyoppløselig bilde



Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Smak på hver moment