

# Gnarly Head 1924 Double Black

USA / California



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 "stokkroner" som karakteriseres av vridde kvister spredd i alle retninger. Disse kalles for "Head Trained Vines" eller "Gnarly Heads".

Gnarly Head 1924 Double Black er laget for å ære den første vinmarken som ble etablert i 1924. Det var forbudstid i USA og vin var forbudt å lage. De første druene ble solgt til venner og familie, men noe gikk nok med til å lage vin.

Vinen er laget i begrenset opplag på druene Zinfandel, Merlot og Syrah fra vinmarker i det nordlige California generelt og Lodi spesifikt.

"Double Black" er en referanse til forbudstiden i USA som var perioden fra 1920 til 1933. Da var det forbudt å omsette, transportere og produsere alkohol, så det vokste fram en svartebørs for vin. Produksjonen av vin foregikk ute i det fri og utenfor kontroll av myndighetene.

"Double Black" er også referanse til stilen på vinene som var foretrukket på de såkalte "speakeasies" (ulovlige alkoholutsalg eller nattklubber).

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Produsent</b>	Gnarly Head Wines
<b>Årgang</b>	2020
<b>Druetyper</b>	40% Zinfandel, 30% Syrah, 30 % Merlot
<b>Vinifikasjon</b>	Druene plukkes om natten for å unngå villgjæring. Gjæres og lagres i ståltanker.
<b>Lagring</b>	Modning skjer i en blanding av fransk og amerikansk eik i flere måneder.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,5 %      Sukker: 7,7 g/l      Syre: 6,1 g/l
<b>Karakteristikk</b>	Blåsvart farge. Rik aroma av bjørnebær-syltetøy, kakao, bringebær og karamell. Saftig smak av bjørnebær og fiken-syltetøy med hint av brødkrydder.
<b>Serveringstemperatur</b>	12-14
<b>Passer til</b>	Kullgrillet baconburger med ost, krydret stuing ala gumbo, grillet svineribbe dynket i BBQ-saus.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	5897401		kr. 239,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
12	Bestillingsutvalg		

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