



Rött vin

Bogle Cabernet Sauvignon 2023

Bogle Vineyards



Pris 229 kr
nr 7922101 - 750 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor cabernet sauvignon 100%

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation druvorna kommer från Clarksburg, Lodi, Sonoma och Monterey och är skördad i omgångar mellan mitten av september och oktober. Vinet har vilat i amerikansk ek under 14 månader innan buteljering.

Smakbeskrivning doft av svarta vinbär, körsbär, nyrullade cigarrer, cederträ och ett stråk av choklad och vanilj. Smaken är fyllig och välstrukturerad med mogna svarta bär, klassiska cedertoner och mörk choklad. Spännande långt avslut med rostade kaffetoner.

Passar till grillade eller stekta smakrika rätter av ren, hjort älg eller hängmörat nötkött. Smakrika och feta såser och/eller gratänger. Rostade grönsaker i ugnen.

Om producenten

Familjen Bogle har varit jordbrukare i Clarksburg, Lodi sedan mitten av 1800-talet. Sex generationer Bogle har brukat jordarna här. I dryga hundra år odlade man betor och majs.

Man började med tiden intressera sig för grödor som man inte behövde plantera om varje år. Vinstockar började planteras 1968.

Tio år senare stod familjens vineri klart och produktionen började i blygsam skala. Idag uppgår familjen Bogle's vingårdar till över 1200 acres i Deltaregionen och det är syskonen Warren, Jody och Ryan som driver det hela. Familjen arbetar hårt med vingårdsarbetet för att nå hög kvalitet på sina druvor och därmed göra bättre och bättre viner, vilket är ett ständigt mål. Med start 2008 arbetar Bogle med att minska sina utsläpp. Bogle är certifierade sustainable och de betalar bonus till sina kontrakterade druvodlare som även de jobbar likadant. Chefsvinmakaren på Bogle är Eric Aafedt som började hos Bogle 1994. Han blev vinmakare år 2000 och har sedan avancerat till ansvarig. Numera finns ytterligare en vinmakare anställd, Dana Stemmler.

Sedan 2011 har Bogle solpaneler installerade och man planerar att bygga ett vindkraftverk på sina ägor och därmed bli det första vineriet som har ett eget sådant.