



Rött vin

Bond St. Eden

Bond Estate

Pris 0 kr

nr X5165BE1301 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Napa Valley

Druvor cabernet sauvignon 100%

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation Druvorna har skördats för hand från vingårdar med vulkanisk/stenig jord norr om Oakville Crossroad. Jäsning sker på ståltank eller betong, med noggrann temperaturkontroll för att bevara frukt och friskhet. Efter jäsning har vinet lagrats på franska ekfat, en del nya och en del använda, under en period på ca 18–20 månader. Under lagringen används malolaktisk jäsning för att mjuka upp syran och ge rundhet. Vinet filtreras lätt innan buteljering, sedan ligger vinet på flaskan ytterligare innan försäljning för att utveckla komplexitet.

Smakbeskrivning Djup och inbjudande med toner av svarta vinbär, mörka körsbär (morello-körsbär), plommon och björnbär. Undertoner av cederträ, tobak, vanilj och en aning av krydda/fat. Även inslag av rök, läder och lite mörk choklad. Kraftfull och fyllig, välbalanserad syra med fina tanniner. Frukten är koncentrerad och rik, med mörk bärfrukt i centrum. Eftersmaken är lång med inslag av fat, mineraler, ceder och mjuka kryddor. Mjuk textur med potential att utvecklas över tid.

Passar till Vilt, t.ex. hjort, rådjur med tillbehör som rotsaker eller svampsås

Om producenten

Bill Harlan hade tidigt en idé med att identifiera ett antal platser med olika terroir som han kunde se som Napa Valleys Grand cru. Hans förebild är hur DRC arbetar med sina olika viner. 1987-88 gjorde Bill Harlan ett antal experimentviner och först med årgång 1999 lanserades Vecina och Melbury som sedan fylldes på 2001 med St. Eden. 2003 kom Pluribus första årgång och Quella lanserades i och med årgång 2006. Målet är att ha 6 olika Grand cru viner i Bonds familj. Alla viner ligger runt 22 månader på helt ny fransk ek från runt 7 olika ekproducenter. Vinmakare är Bob Levy.