



Zinfandel Bear Creek Lodi, Californien, USA

Zinfandel er Californiens vinøse adelsmærke, og området Lodi er et af de bedste steder for Zinfandeldyrkning. Lodi ligger godt beskyttet mellem Sierra Foothills og San Francisco Bay Delta mellem byerne Stockton og Sacramento. Lodi har det helt rigtige klima til den temperamentsfulde Zinfandel. Kystnærheden bringer kølende vinde ind over vinmarkerne og sikrer derved, at druerne ikke steges.

Lodi har gennem mere end 120 år været dyrkningsted for de bedste zinfandelvine i Californien. En meget stor del af vinmarkerne er op mod 100 år gamle, da det lykkedes markejerne at beskytte dem mod oprivning under forbundstiden.

Det er også i Lodi at nogle af de store vinmastodenter som blandt andre Woodbridge by Robert Mondavi, Ravenswood samt flere Zinfandelspecialister har deres vinerier.

Zinfandel kræver varme og en lang sæson, så druerne får tid til at modne fuldt ud. Den færdige vin skal gerne nå mindst 14% alkohol, for at frugten kommer frem. At nå dertil kræver masser af sol, hvilket der er masser af i Lodi, Californien.

Bear Creek

I solrige Californien opnår Zinfandeldruen fuld modenhed. Bear Creek er en mørk og kraftig rødvin med saftig charme og imødekommenhed. Smagsnoterne går i retning af sødmefyldte blomster, svesker, rosiner, peber og kanel. En blød og venlig rødvin med masser af varme og charme.



Fakta:

Område / Land:
Californien, USA

Druesorter:
Zinfandel

Anbefales til:
Zinfandel er en rigtig kamæleon. Vinen har et væld af anvendelsesmuligheder fra de lette kødretter til de meget krydrede. Det er en god ide at servere Zinfandel et par grader lavere, end man plejer for rødvine.

