

USA, CALIFORNIA SONOMA Francis Coppola Diamond Collection Zinfandel

De liefde voor wijn bestaat al lang bij filmmaker Francis Ford Coppola. Zijn grootvader, Agostino Coppola, maakte reeds wijn in de kelder van het appartementsgebouw in New-York waar hij woonde in 1920. Francis en zijn vrouw Eleanor zetten de passie verder door in 1975 een wijngaard in Rutherford Californië aan te kopen met de opbrengst van de film 'The Godfather'. Deze wijngaard was een stuk van de historische 'Inglenook winery' en op de gronden daarvan stond het huis van Gustave Niebaum, lid van 'The Culinary Institute of America's Vintners Hall of Fame'. In 2006 werden de bezittingen uitgebreid met de aankoop van 'Château Souverain Winery' in Geyserville, California. Deze werd omgevormd tot 'Francis Ford Coppola Winery'. Momenteel zijn er negen verschillende wijnstijlen, elk met hun eigen personaliteit en druivensoort. De 'Diamond' collection is er één van. Ze werd ontwikkeld om wijnen met karakter en complexiteit te maken tegen een aanvaardbare prijs. De wijn wordt gemaakt uit druiven van verschillende wijngaarden, elk met hun eigen grondtype en cultivatiemethode. Door de verschillende stijlen van Zinfandel te mengen bekomt men een wijn met grotere complexiteit en karakter. Afhankelijk van de jaargang wordt een kleiner of groter deel 'Petite Syrah' toegevoegd om de wijn sappig en fruitiger te maken. Deze wijn heeft een diepe purper-magenta kleur (mengeling rood-blauw). Aroma's van aardbeien, pruimen, zwarte bessen, anijs en kruidnagel wisselen elkaar af. De smaak is rijk aan zwarte bessen, pruimen en kersen met een hint van peper ondersteund door een houttoets dankzij zijn verblijf van twaalf maanden op Franse eiken vaten. Jong perfect drinkbaar bij schotels van lams- en varkensvlees of bij rijke pasteiën. Hij kan indien gewenst bewaard worden tot zijn vijfde of zesde levensjaar. Schenk deze krachtige wijn niet te warm, best op 15 à 16 graden.

Artikelnummer:	216G
Land:	Verenigde Staten
Regio:	California
Appelatie:	Nappa Valley
	Shiraz
Druivensoort:	zinfandel Petit syrah
Alcohol:	14%

CALIFORNIA SONOMA 'Zinfandel Diamond Series' Francis Coppola

Le cinéaste américain Francis Ford Coppola est amoureux du vin depuis belle lurette. Son grand-père, Agostino Coppola, élaborait déjà du vin dans la cave de l'immeuble qu'il habitait à New York en 1920. Francis et sa femme Eleanor ont continué sa passion en achetant en 1975 un vignoble à Rutherford en Californie avec l'argent qu'avait rapporté le film 'Le parrain' (The Godfather). Ce vignoble faisait partie de la célèbre 'Inglenook winery' et sur ses terres se trouvait la maison de Gustave Niebaum, membre du 'Culinary Institute of America's Vintners Hall of Fame'. En 2006, Coppola étendait sa propriété en achetant le 'Château Souverain Winery' à Geyserville en Californie, qui fut rebaptisé en 'Francis Ford Coppola Winery'. Le domaine produit actuellement neuf styles de vin différents, chacun ayant sa propre personnalité et ses propres cépages. La 'Diamond Collection' en est une. Elle a été développée pour présenter des vins complexes et de caractère pour un prix encore abordable. La 'Diamond Collection' est élaborée à base de raisins provenant de différents vignobles ayant chacun leur propre terroir et leurs propres méthodes de culture. En mélangeant les différents styles de Zinfandel, on obtient un vin d'une complexité et d'un caractère plus affirmés. En fonction du millésime, on ajoute un peu plus ou un peu moins de 'petite syrah' pour donner plus de fruit et de sapidité au vin. La 'Diamond Collection Zinfandel' affiche une belle robe rouge foncée avec des reflets encore pourpres et développe un nez complexe de fraise, de prune, de cassis, d'anis et de clou de girofle. En bouche, baies de cassis, prunes, cerises avec une touche poivrée, soutenues par un boisé noble provenant d'un séjour de douze mois en fûts de chêne français. Ce zinfandel, même jeune, sera parfait sur les pâtés riches ainsi que sur les plats d'agneau ou de porc. Il pourra se garder encore cinq à six ans si vous le voulez. Servez ce vin puissant légèrement rafraîchi à 15-16 degrés maximum.

N°:	216G
Pays:	les États-Unis
Région:	California
Appellation:	Nappa Valley
	Shiraz
Cépage:	zinfandel Petit syrah
Alcohol:	14%

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be