



KVALITÉ & KÄNSLA!

PRESS RELEASE 2020 - 12 - 06

Ridge - unika viner med innehållsdeklaration

Ridge Vineyards kan vara det enda vineri i världen som har en fullständig innehållsdeklaration på baksidan av varje flaska. De odlar ekologiskt eller hållbart och tillsätter minimalt med svavel. Endast naturlig jäst används och malolaktisk jäsning sker spontant.

Tre viner från Ridge Vineyards lanseras nu i december i små volymer på Systembolaget.

Den legendariska vingården Monte Bello i Santa Cruz Mountains planterades redan 1886. På slutet av 40-talet omplanterades vingården med Cabernet Sauvignon och 1962 lanserades den första årgången av det mytomspunna vinet Ridge Monte Bello. Nyplanteringarna fortsatte de följande åren och en del av druvorna av både Cabernet och Chardonnay visade sig ge viner som blev tillgängliga och drickmogna tidigare än Monte Bello. Sedan drygt tio år tillbaka buteljeras de som Ridge Estate Chardonnay och Cabernet med druvor från delar av Monte Bello Vineyard.

Ett annat vin med anor är Ridge Geyserville som har producerats sedan 1966. Druvorna till vinet kommer från den södra delen av Alexander Valley och vinet är en sk single-site Zinfandel. Gemensamt för Ridge viner är att de är extremt lagringsdugliga - Monte Bello såklart men även övriga röda viner. Geyserville kan lagras i mer än 20-30 år i bra årgångar och även Chardonnayvinerna trivs fint i källaren 5-6 år.

Ridge Estate Chardonnay 2018

525 kr, art.nr 9218901, webblansering 10/12, 120 flaskor, 100% Chardonnay

Estate Chardonnay har toner av mogna äpplen, gula plommon, citrus och söta bakverk. Smakrikt och elegant med balanserad syra och mineralitet. Vinifiering: Druvorna plockas för hand, krossas hela och får jäsa med naturlig jäst i ekfat och genomgår spontan malolaktisk jäsning. Lagring: Femton månader på främst amerikanska och en liten del franska ekfat.

Estate Cabernet Sauvignon 2017

615 kr, art.nr 9242301, lansering 15/12, 240 flaskor

75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Estate Cabernet är ett komplext vin med stor koncentration. Mörk frukt, exotiska kryddor, kaffe och rostade fat med en lång balanserad avslutning. Vinifiering: Druvorna skördas för hand, avstjälkas och krossas. Vinet genomgår både fermentering och malolaktisk jäsning i ståltank. Lagring: 8 - 10 år på amerikanska ekfat.

Geyserville 2018

750 ml: 399 kr, art.nr 9660201, lansering 15/12, 960 flaskor

375 ml: 239 kr, art.nr 9660202, lansering 15/12, 180 flaskor

68% Zinfandel, 20% Carignane, 10% Petite Sirah, 2% Alicante Bouschet

Geyserville har en vacker djup färg och bjuder på toner av mörka körsbär, exotiska kryddor, cola och mint. Vinet är komplext med tydliga tanniner, frisk syra, mineralitet och lång avslutning. Vinifiering: Druvorna skördas för hand, avstjälkas och krossas. Fermenteras med naturlig jäst och genomgår spontan malolaktisk jäsning. Lagring: Tretton månader på amerikanska ekfat.

