

Vinoplevelser

Frontier White Lot 184

Fess Parker Winery



Husker du TV-serien om Davy Crockett? Om den amerikanske soldat, eventyrer og nybygger iført pelshue og lædertøj i kamp mod skurke og indianere? Crockett blev spillet af skuespilleren Fess Parker. Han skulle senere blive vinproducent, da først pelshue, gevær og skuespillerkarriere blev lagt på hylden.

Parker købte i 1989 den gård, der skulle blive til Fess Parker Winery & Vineyard. Området, som gården ligger i, er på alle måder langt fra Los Angeles' og Hollywoods hurtige biler og neonlys. Her er landskabet som Californien var i gamle dage og nærmest et landskab, Davy Crockett ville have været hjemme i. Bløde bakker og dale, enge og træer og vildt, som lever frit. Det var den natur, som lokkede Fess Parker til Californien, og det var her, han ville drive et kvægbrug. Derudover kunne lidt vinproduktion være et supplement.

Parkers drøm var først og fremmest at skabe en familieforretning, som han kunne efterlade til kommende generationer. Sammen med sine børn plantede han fem hektarer Riesling i 1989 – mest som et forsøg. Parkers søn, Eli, begyndte som Assistant Winemaker og efter tre års uddannelse, tog han over. Eli Parker plantede flere vinstokke og begyndte et flerårigt projekt med at skabe et topmoderne vinhus og medfølgende Tasting Room. Samme Eli Parker er stadig involveret i forretningen, som dog nu drives af Tim Snider, Elis Parkers svoger. Så på den måde er forretningen stadig i familiens skød.

Vinhuset åbnede i 1994 og er bygget, så det ligner en farm, med en stor stenpejs, stengulve, en stor veranda og billeder og andet fra Fess Parkers år som Davy Crockett. Nybyggerstilen er altså stadig levende samtidig med, at vinhusets altoverskyggende mål er at blive et af verdens førende, hvor man søger efter den bedste kvalitet samtidig med, at man stadig skal kunne betragte det som et godt køb.

Leverandør
Fess Parker Winery

Land
USA

Område
Californien

Underområde
Russian River

Type/Farve
Hvidvin

Drue
67% Chardonnay
33% Vermentino

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Chardonnay

Serveringsforslag
Fjerkræ
Fisk - fede
Fjerkræ (på grillen)

Smagekommentarer
Let, lys og gylden i glasset og med fine, små og frugtige præg af æble, pære og ananas - alt sammen balanceret med en citrusagtig mineralitet på tungen. En lille smule ristet egetræ, vanilje og grønne mandler runder smagsoplevelsen af.

Alkohol
13,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN