



Vitt vin

Ojai Sweet Riesling 375ml 2024

Ojai Vineyard



Pris 0 kr
nr 5921702 - 375 ml

Ursprung Kalifornien Santa Barbara

Druvor Riesling

Alk. halt 8%

Skörd/vinifikation druvorna kommer från Kick on Ranch nordväst om Sta Rita Hills. Druvorna skördas vid perfekt mognad och körs sedan till en anläggning som fryser druvor. Efter nerfrysningen körs druvorna tillbaka till vineriet där de pressas frusna. Jäsningen sker i små franska fat och vinet lagras i dessa fram till påföljande vår när de buteljeras i halvflaskor. 6 fat är gjorda av detta vin. Adam säger att man inte kan göra Ice wine i Kalifornien men man kan göra något som är väldigt likt och väldigt gott! 250g rs.

Smakbeskrivning intensiv doft av persikor, lime, verbena och passionsfrukt lindas in i lugnande kaprifol och honung. Smaken är söt och viskös och riktigt fruktig. Syran balanserar upp på ett briljant sätt och eftersmaken är lång och ren.

Passar till tropiska frukter, rabarber, hallondesserter, luftiga mousser och ostar. Ostkakor med syrliga fruktsåser och sorbet.

Om producenten

Ojai är ett litet samhälle sydost om Santa Barbara som uttalas ÅHAJ, Adam och Helen Tolmach gör 6 000 lådor varje år. Adam Tolmach startade Au Bon Climat tillsammans med Jim Clendenen och började redan 1984 att göra sitt eget vin under Ojai-etiketten.

För 15 år sedan plockade Adam sina druvor bland de sista och numera är han en av de första. Självt tycker han om mogna druvor, men anser att det finns ett fönster i mognaden, där man kan få det bästa av Kaliforniens fruktighet och generositet, men där ändå aromerna och syran bevaras.

Adam köper alltid druvor med ett pris per hektar och inte per ton. Detta gör han för att kunna sköta den vingårdsdel som det gäller precis på det sätt som han själv vill. Om han vill minska uttaget genom grönskörd eller droppa frukt när det närmar sig skörd, så gör han det och på detta vis så har han kontroll över att druvorna är så som han vill ha dem. Skörden görs för hand och sedan fraktas druvorna till vineriet där de jäses med vildjäst och sedan över på fat, utan att svavel tillsätts. Vinerna buteljeras utan klarning eller filtrering. Däremot så tillsätts lite svavel för hållbarhetens skull. Adams kollegor i Santa Barbara-regionen har alltid förundrats över hur han vågar använda så pass lite svavel som han gör. Detta är något som han själv ser som självklart. Minimalt med inblandning har alltid varit Adams motto.

Adam gör ett tjugotal olika viner. Merparten av dem är vingårdsbeteckande viner från vingårdar i Santa Barbara County. Kick on Ranch, Solomon Hills, Bien Nacido, Puerta del Mar och Kessler- Haak är några av dem.