



Rött vin

Andremily EABA 2020

Andremily Wines

Pris 0 kr

nr 9295901 - 750 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor Syrah 65%, mourvèdre 22%, grenache 10%, Viognier 3%

Alk. halt 15.5%

Skörd/vinifikation Vinet har jäst med 60% hela klasar och sedan lagrats 22 månader på 50% nya franska 225 liters ekfat och 50% på 2 år gamla franska 225 liters ekfat

Smakbeskrivning Ett köttigt vin med smak och doft av kryddiga plommon, peppar och blommor. Mockatoner från faten. Fylligt och elegant med en lång eftersmak.

Passar Till exempel lammstek, lammkotletter eller lammragu, som hjort, älg eller vildsvin, gärna i mustiga grytor eller till exempel andeconfit eller andbröst med en söt-syrlig sås. Det passar även till rika grytor: Som boeuf bourguignon eller brasato samt till mogna ostar: Till exempel Comté, Gruyère eller lagrad Manchego.

Om producenten

Andremily är ett projekt mellan Jim och Rachel Binns. Jim har varit assisterande vinmakare på Sine Qua Non under mer än ett årtionde. Namnet Andremily kommer från deras två barn Andrew, som är 7 år och Emily, som är 4 år. Man gör idag bara ett vin. Det här är deras andra årgång som kallas number 4. När man frågar vinmakare om vad hemligheten är till att deras viner är så bra, så brukar svaret hänvisas till vingården, de gamla stockarna, det låga skördeuttaget osv. Jim är lite mera jordnära och säger att hemligheten är hårt arbete. Alltså att ha full kontroll över alla delar av processen. Från att ha full koll på att det finns tillräckligt antal löv per ranka för full fotosyntes, till det färdiga vinet. Jim är så noggrann att många undrar om han inte räknar löven på varje planta. Jims pappa är bonde och det var där som han lärde sig att arbeta hårt. Han började sedan att arbeta med vin i Paso Robles och hans rykte om noggrannhet och hårt arbete nådde Manfred Krankls öron. Detta ledde till att Manfred ringde Jim 1996 och undrade om han vill börja arbeta på Sine Qua Non. Sedan 2015 har Jim sitt eget vineri i Ventura.