

Rött vin



Andremily SY & MO magnum set 2021

Andremily Wines



Pris 0 kr
nr X5165AM0809 - 3000 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor mourvèdre, Syrah

Alk. halt 15.5%

Skörd/vinifikation Druvorna skördades för hand och vinifierades med 50% hela klasar (whole cluster), vilket bidrar till komplexitet och struktur i vinet. Vinet lagrades i 22 månader i franska ekfat, varav 65% var nya och 35% var begagnade. Denna metod ger vinet en fin balans mellan fruktighet och ektoner.

Smakbeskrivning Intensiv och komplex doft med inslag av mörka bär, blåbär, björnbär och plommon, samt kryddiga toner av svartpeppar, kaffe, tobak och en subtil blommighet från Viognier. Fullmatad och kraftfull smak med en koncentrerad fruktkaraktär. Tydliga toner av mörka bär, örter, eukalyptus, rosor, lavendel, kaffe och tobak. Vinet har en mycket bra struktur och balanserad syra, vilket ger en lång och nyanserad avslutning.

Passar Perfekt till smakrika rätter som grillat lamm, viltkött, mustiga grytor eller lagrade hårdostar.

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.