

Rött vin

Andremily Syrah No 11 2022

Andremily Wines

Pris 1499 kr
nr 7109101 - 750 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor mourvèdre 89%, Syrah 10%, Viognier 1%

Alk. halt 15.5%

Smakbeskrivning: Rik och komplex med inslag av svarta och blå bär så som björnbär, svartvinbär, blåbär, svartpeppar, violer, och en trevlig örtighet. Stor och koncentrerad tät frukt, väl integrerade tanniner, balanserad syra och en lång finish som kombinerar mörk frukt, fatkaraktär och mineralitet. Ett vin med både styrka och elegans.

Skörd/vinifikation: En stor andel (typiskt ~50 % eller mer) "hela klasar" (whole cluster) används i jäsningen vilket bidrar till komplexitet och struktur. Vinet lagras ca 22 månader i franska ekfat, varav cirka 65 % nya fat.

Passar till: Grillat mörkt kött (entrecôte, lammrack) eller vilt (hjort, vildsvin) med kraftig smak. Rökt eller grillad mat med ört- och svartpepparprofil.

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.