



Rött vin

Andremily Syrah n11/ Mouvedre magnum set 2022

Andremily Wines

Pris 5698 kr

nr 7522609 - 3000 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor mourvèdre, Syrah

Alk. halt 15.5%

Skörd/vinifikation Helt eller delvis jäsning med hela "klasar" (whole cluster) används ofta hos producenten, och vinet mognar i franska ekfat (ny och begagnad).

Smakbeskrivning Mycket intensiv doftprofil: mörka bär (blåbär, björnbär), kryddor, grillat kött, svartpeppar, tobak och vanilj från ek, samt subtila örtnoter. Rik och tät frukt med mörka bär, choklad, kaffe/espresso, anis och söt vanilj. Fina tanniner och syran balanserar den feta strukturen och finishen är lång och ihållande.

Passar Helstekt eller grillad entrecôte, rib-eye eller annan marmorerad biff med pepparsås eller rödvinssås.

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.