



Vitt vin

Andremily White 2023

Andremily Wines

Pris 0 kr
nr X5165AM0501 - 750
ml

Ursprung Kalifornien

Druvor chardonnay, marsanne, Roussanne, Viognier

Alk. halt 14.5%

Skörd/Vinifikation:

Andremily White Cuvée 2023 är en exklusiv Rhône-inspirerad vit blend från Central Coast i Kalifornien, skapad av Jim Binns, tidigare vinmakare hos kultproducenten Sine Qua Non. Vinet framställs i mycket begränsad upplaga och bygger på en kombination av Chardonnay, Roussanne, Marsanne och Viognier från noggrant utvalda vingårdar i Edna Valley och Santa Barbara County. Druvorna pressas varsamt och jäser på franska ekfat med lång lagring på jästfällningen för att skapa maximal textur, komplexitet och lagringspotential. Vinet lagras därefter omkring 20–21 månader på fat innan buteljering.

Doft/Smak:

Doften är intensiv och elegant med inslag av vit persika, päron, citrusblommor, mandarin, kaprifol och honung tillsammans med nyanser av brioche, kryddor och rostade fat. Smaken är fyllig och koncentrerad med en krämig textur, där toner av citruscurd, mogen stenfrukt, vita blommor och mandel samsas med en tydlig mineralitet och frisk syra. Trots sin rikedom upplevs vinet som balanserat och precist, med ett långt, komplext och mycket nyanserat avslut.

Passar till:

Vinet passar utmärkt till hummer, grillade skaldjur, pilgrimsmusslor, smörstekt fisk, kyckling med gräddiga tillbehör och eleganta rätter med tryffel eller svamp. Den fylliga strukturen gör att det även fungerar mycket väl till kalv, risotto och lagrade hårdostar. Tack vare sin komplexitet och koncentration är det dessutom ett vin som med stor behållning kan avnjutas på egen hand.

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.