



Rött vin

## Andremily EABA 2022

Andremily Wines

Pris 0 kr

nr X5165AN0601 - 750 ml

**Ursprung** Kalifornien

**Druvor** Syrah 58%, mourvèdre 22%, grenache 17%, Viognier 3%

**Alk. halt** 15.5%

**Skörd/Vinifikation:**

Andremily EABA 2022 är en Rhône-inspirerad prestigeblend från Kaliforniens Central Coast, skapad av Jim Binns, tidigare mångårig vinmakare hos kultproducenten Sine Qua Non. Namnet EABA står för "End All Be All" och representerar husets mest kompletta uttryck av Rhône-sorter. Årgång 2022 består av 58 % Syrah, 22 % Mourvèdre, 17 % Grenache och 3 % Viognier. Druvorna kommer från några av Kaliforniens främsta vingårdar, däribland Bien Nacido, Alta Mesa och Lerner. Cirka 45 % av druvorna jäste med hela klasar och vinet lagrades därefter i 31 månader på franska ekfat, varav cirka 60 % nya. Vinet buteljeras med minimal påverkan för att bevara maximal koncentration, struktur och terroirkaraktär.

**Doft/Smak:**

Doften är djup och intensiv med aromer av björnbär, blåbär, svarta körsbär och mörka plommon tillsammans med toner av svartpeppar, charkuterier, rostat kött, mörk choklad, viol och kryddor. Smaken är fyllig, kraftfull och koncentrerad med tät mörk frukt, sammetslena tanniner och en imponerande mineralitet. Nyanser av kakao, espresso, örter och lakrits samsas med en livlig syra som ger balans åt vinets rikedom. Avslutet är mycket långt, komplext och kraftfullt med stor lagringspotential.

**Passar till:**

Vinet passar utmärkt till grillad ribeye, entrecôte, lammracks, vilt, vildsvin, oxkind och andra kraftfulla köttretter. Det fungerar även mycket väl till tryffelrätter, grillade svampar, mustiga långkok och lagrade hårdostar. Tack vare sin koncentration och komplexitet är det dessutom ett vin som med fördel kan avnjutas på egen hand efter några års lagring.

### 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.