

Rött vin

Andremily Grenache 2022

Andremily Wines

Pris 0 kr
nr X5165AN0701 - 750 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor grenache

Alk. halt 15.5%

Skörd/Vinifikation: Andremily Grenache är ett av producentens mest eftertraktade vingårdsviner och framställs av druvor från några av Kaliforniens främsta Rhône-inspirerade vingårdar, däribland Alta Mesa Vineyard och Larner Vineyard. Vinet består huvudsakligen av Grenache med mindre inslag av Mourvèdre, Syrah och Viognier för att ge ökad komplexitet och struktur. Druvorna skördas för hand och en betydande andel hela klasar används under jäsningen för att skapa aromatisk komplexitet och fin tanninstruktur. Efter jäsningen lagras vinet cirka 30 månader på franska ekfat innan buteljering, utan klarning eller filtrering. Resultatet är ett vin med imponerande koncentration, elegans och lagringspotential.

Doft/Smak: Doften är intensiv och förförisk med inslag av mogna hallon, jordgubbar, röda körsbär och blodapelsin tillsammans med toner av lavendel, rosor, vitpeppar och medelhavsörter. Smaken är fyllig och silkeslen med en kärna av koncentrerad röd frukt, elegant kryddighet och mineralitet. Nyanser av skogsbär, plommon, lakrits och torkade örter samspelar med sammetslena tanniner och en livlig syra som ger balans och energi. Avslutet är långt, komplext och mycket nyanserat med en imponerande kombination av kraft och finess.

Passar till: Vinet passar utmärkt till grillat lamm, ankbröst, kalv, viltfågel och eleganta kötträtter med örter eller tryffel. Det fungerar även mycket väl till grillade grönsaker, svamprätter och lagrade hårdostar. Tack vare sin kombination av rikedom, friskhet och aromatisk komplexitet är det ett vin som gärna får stå i centrum vid en gastronomisk måltid.

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.