



Rött vin

Ledge Adams Ranch 2019

Ledge

Pris 769 kr

nr 5087001 - 750 ml

Ursprung Paso Robles

Druvor cinsault, grenache, Roussanne, Syrah

Alk. halt 15.5%

Skörd/vinifikation rankorna framför Mark Adams hus i Willow Creek är en rotäktad samplanterad vingård som har sitt dna från de bästa vingårdarna i Paso Robles. Jordmånen är mestadels sand med inslag av kalkhaltig lera. Skörden sker för hand och vinifieringen sker i det legendariska häftiga vineriet som är ingrävt i en kalkdepå under Saxum, Justins Smith's hus. Syrah druvorna jäser med 50% hela klasar, Grenachen och Cinsault är helt avstjälkade och Roussannen är 100% hela klasar. Vinet ligger 19 månader på 70% nya franska fat.

Smakbeskrivning Rock n' Roll röda riff avlöser svarta. Du nickar till musiken av vildhallon, blodapelsin, svarta körsbär, röda och svarta vinbär, svarta oliver, saltlakrits, muskot och svartpeppar. Mmmh yeah... Smaken är en savorös skönhet. Frisk, tight och fokuserad. Här är mellanregistret ordnat i massa tunna fina lager av doftförmågelserna.

Passar till hamburgare, grillat kött, grillade grönsaker, BBQ kryddat (även fisk), eller mat inspirerat av asiatiska kök. Vinet klarar hetta och fermenterade smaker, olika pastor/såser. Vinet passar även till kronvilt, patéer och vilda fåglar med feta och rika såser, rotsaksstomp och svamp.

Om producenten

Mark arbetade som ljudtekniker hos Sony i Los Angeles och spelade även i ett band, när möjligheten att ta hand om och bruka jorden på föräldrarnas ranch dök upp. Han blev intresserad och för att samla på sig erfarenhet så vände han sig till sin barndomsvän, Justin Smith, som hade rönt stor framgång med sitt vineri Saxum. Han fick jobb hos honom, bara ett stenkast från de egna ägorna. "Jag skulle inte kunna ha fått en bättre mentor och arbetsgivare" säger Adam som fortfarande arbetar deltid på Saxum. 2005 samlade Mark, hans fru Ciera och deras vänner ihop ett gäng sticklingar som de planterade på ranchen. Det som planterades var huvudsakligen syrah samt lite grenache och mourvedre. Som Mark säger "vi hade inga certifierade rotstockar, ingen budget eller några anställda, ett riktigt riskprojekt". Marks mål är att ha ungefär 35 hektar planterad mark, men det är en bit kvar dit. Idag har han ca 5 hektar planterat med stockar i olika ålder. Det vin som gjorde att Mark blev uppmärksam och började bli omskriven som en av de nya, spännande producenterna, var hans 2011 Adams Ranch Syrah, som han gjorde 150 lådor av. Adams ranch har en sandig jord med inslag av lera, sandsten, terra rossa och småsten, omgivet av kalksten. En jordmån som ger en distinkt egen karaktär till vinerna som är något lättare och mer norra Rhône-lik än grannen Saxum. Inget som egentligen har med vinmakandet att göra enligt Mark, utan något som var en lycklig tillfällighet och som har med jordmånen att göra. "Vi använde oss av neutral ek och hela klasar eftersom vi inte hade råd med nya fat och inte hade tillräckligt med druvor för att sortera alltför mycket." Även om detta har ändrats så har vi behållit den lätta, gamla världen-stil som detta gav oss till att börja med", säger Mark. Mark beskriver sitt vinmakande som minimalistiskt, vinerna är vildjästa och lagras på neutral ek. Det är "hands-off" som gäller. Fast när det blir dags för skörd så rycker hela familjen in. Marks föräldrar bor fortfarande i ett hus alldeles i närheten på egendomen.

"This is an up-and-coming estate that needs to be on everyone's radar!" Jeb Dunnick, The Wine Advocate