



Rött vin

Turley Del Barba Zinfandel 2022

Turley Wine Cellars

Pris 489 kr

nr 7729601 - 750 ml

Ursprung Contra Costa County Kalifornien

Druvor Zinfandel

Alk. halt 16%

Skörd/vinifikation Del Barba vingården är planterad 1980 och ligger i Contra Costa AVA ca 6 mil öster om San Francisco. Rankorna är oympade och jordmånen är ett tjockt lager av "Dehli blown sand" vilket är nedbruten granit från Sierra Mountains. Strukturen på sanden är som florsocker och det påverkar strukturen på vinet som får en silkig och polerad tanninstruktur. 2021 var första gången Turley buteljerade vingården som ett separat vingårdsläge. Här återspeglas verkligen deltats karaktär på ett briljant sätt och adderar ett till uttryck i Turleys kollektion av viner. Efter skörden avstjälkas alla druvor och pressas försiktigt ner i 80% neutrala barriquer och 20% nya, 80% fransk ek och 20% amerikansk. Vinerna tillåts jäsa spontant och lagras på samma fat i 15 månader. Ingen klarning eller filtrering görs innan buteljering.

Smakbeskrivning Doften är förförisk med både ett lyft och ett djup. Bäraromerna är intensiva och rena, hallon, mulbär, röda plommon, röda körsbär och mogna tranbär skapar luftig aura. Kryddiga kvaliteter från faten och rankornas närhet till deltats vatten ger en djup förnimmelse som har lager på lager ner till jordens mitt. Smaken är frisk, luftigt fruktig och intensiv. Det är ett härligt driv i vinet från början till slut. Röda och blå bärsmaker blandar sig till ett lila silkigt uttryck, elegant polerat och med en underbar ren eftersmak.

Passar till mat som har mycket smak men inte är tung. Allt som är grillat, rökt och rökigt. BBQ, pimenton, enrisrökt. Väldigt bra ost och chark vin. Berbere kryddad lammgryta, nordafrikanska tagine rätter. Fläskside med kimchi. Mexikansk mat toppat med massa koriander. Hjortsadel med körsbär och rotselleriupré. Ossobuco. Ankbröst, kalkon med valfria tillbehör. Hamburgare på ditt sätt, listan bara fortsätter. Servera vid 16° i bourgognekupa för optimal upplevelse.

Om producenten

Turley är en ikonisk producent, grundad av akutläkaren Larry Turley 1993. Han är fascinerad av gamla rankor och ser potential i gamla vingårdar, även de som är försakade. Han vill rädda alla och antar gärna utmaningen att göra dem friska. Hans dotter Christina Turley säger att han bytte ut sin passion att rädda liv från patienter till rankor. Som ett resultat av detta arbetar Turley med fler gamla vingårdar än någon annan producent i världen. Av de 50 vingårdar de samarbetar med runt om i Kalifornien är 31 minst 50 år gamla, och 18 av dem har rankor som är över 100 år. Vissa av dessa rankor planterades redan i slutet av 1800-talet. Största delen odlad areal är Zinfandel följt av Petite Sirah. Teagan Paselaqua är chefsvinmakare, han delar passionen för gamla rankor och har startat Historical Vineyard Society. Besök gärna deras hemsida turleywinecellars.com där de delar med sig av vikten av att bevara gamla vingårdar som de anser borde vara skyddade av UNESCO. Turley har patent på sin flaska och de fyra stjärnorna på korkarnas topp representerar Larrys döttrar.

Som barn växte Larry upp på en ekologiskt brukad farm och det blev det självklara valet för hans fortsatta arbete i vingårdarna. Han föreslog för alla samarbetsparter att göra likadant.

Nu är alla vingårdar som Turley äger och köper frukt/leasar vingården ifrån, brukade ekologiskt. Rankorna är gamla bush vines som aldrig blivit bevattnade och flera av dem är oympade. Skörden sker för hand på nätterna för att frukten ska komma in sval. Zinfandeldruvan mognar tidigt och på Turley skördar man vid optimal mognad vanligtvis lite tidigare än andra producenter.