



Rött vin

Ojai Roll Ranch Sy 2021

Ojai Vineyard



Pris 699 kr
nr 7621201 - 750 ml

Ursprung Santa Barbara

Druvor Syrah, Viognier

Alk. halt 15%

Skörd/vinifikation Vinet har jäst med överpumpning och 84% hela druvklasar för att maximera extraktionen av smak och tanniner. Efter fermenteringen lagrades det i 20 månader på franska ekfat, varav 16% var nya, vilket ger en fin balans mellan fruktighet och ekens komplexitet.

Smakbeskrivning Roll Ranch Syrah är en kraftfull och fruktig vinupplevelse som imponerar med sin djuplila färg och komplexa aromer. Doften bjuder på blåbär, svarta körsbär, samt blommiga inslag av viol och jasmin, blandat med torkade örter och kryddor från hela druvklasarna. En subtil sälta ger en extra dimension. Vid första smak är vinet fylligt och runt med smaker av mogna bär och stenfrukt, medan sträva tanniner ger struktur och en smak av torkad salvia och muskot. I mitten av smaken framträder en frisk syra som lyfter fram ljusare, röda toner och ger ett elegant flöde. Eftersmaken är fruktig och juicig, med jordiga toner av mörk choklad och peppriga örter. Ett vin med både kraft och elegans, perfekt till fetare köttträtter, och som kommer utvecklas under flera decennier vid rätt lagring.

Passar till kraftigare rätter med fetare kött, som entrecôte, lammracks eller vilt, där tanninerna och de smakrika tonerna från vinet kan balansera och lyfta fram smakerna. Det passar även bra till rätter med rika såser, som en rödvinssky, eller till en ostbricka med lagrade ostar.

Om producenten

Ojai är ett litet samhälle sydost om Santa Barbara som uttalas ÅHAJ, Adam och Helen Tolmach gör 6 000 lådor varje år. Adam Tolmach startade Au Bon Climat tillsammans med Jim Clendenen och började redan 1984 att göra sitt eget vin under Ojai-etiketten.

För 15 år sedan plockade Adam sina druvor bland de sista och numera är han en av de första. Självt tycker han om mogna druvor, men anser att det finns ett fönster i mognaden, där man kan få det bästa av Kaliforniens fruktighet och generositet, men där ändå aromerna och syran bevaras.

Adam köper alltid druvor med ett pris per hektar och inte per ton. Detta gör han för att kunna sköta den vingårdsdel som det gäller precis på det sätt som han själv vill. Om han vill minska uttaget genom grönskörd eller droppa frukt när det närmar sig skörd, så gör han det och på detta vis så har han kontroll över att druvorna är så som han vill ha dem. Skörden görs för hand och sedan fraktas druvorna till vineriet där de jäses med vildjäst och sedan över på fat, utan att svavel tillsätts. Vinerna buteljeras utan klarning eller filtrering. Däremot så tillsätts lite svavel för hållbarhetens skull. Adams kollegor i Santa Barbara-regionen har alltid förundrats över hur han vågar använda så pass lite svavel som han gör. Detta är något som han själv ser som självklart. Minimalt med inblandning har alltid varit Adams motto.

Adam gör ett tjugotal olika viner. Merparten av dem är vingårdsbeteckande viner från vingårdar i Santa Barbara County. Kick on Ranch, Solomon Hills, Bien Nacido, Puerta del Mar och Kessler- Haak är några av dem.