



Rött vin

Ojai Clima Frio Syrah 2023

Ojai Vineyard

Pris 469 kr

nr 9412401 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Santa Barbara

Druvor Syrah

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation 2023 är en drömgång! Sval med långt häng tid. Druvorna hinner mogna till sin fulla potential ostressade och utvecklar vacker arom och balanserade smaker. Skörd sker för hand från mitten av oktober in i början av november. Vinet är gjort på 100% Syrah, vildjäser i öppna jäskar med 15% hela klasar, därefter lagras det på neutrala franska fat i 11 månader. Innan buteljeringen tillsätts ytterst lite svavel och vinet genomgår en varsam klarning däremot sker ingen filtrering. Vingårdar: Robert Rae 73% östra Sta Rita Hills, Portico Hill 27% precis väster om staden Los Alamos.

Smakbeskrivning Nyanserad lila floral doft som lyfts fram av bäraromer, örter, peppar, rökelse, läder och lufttorkat vilt. Smaken öppnar upp med en famn av bär och frukter och förskjuts mjukt mot det savorösa spektret som sig bör i en topp Syrah! Ett härligt samspel mellan frukt, örtighet, stämningsfull kryddighet och komplex "köttighet". Fylligt vin med en lekande livlighet i eftersmaken.

Passar till grillat, småplocksbjudning och klassiskt elegant eller rustikt bjussigt! Grillat lamm, nötkött, fläsk, kyckling eller grönsaker med kryddningar och tillbehör inspirerade av medelhavets kök. Hårda get- och fårostar, oliver och grillad vitlöksdoftande olivoljeglänsande paprikaröra.

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.