



Rött vin

## Andremily Grenache 21 2021

Andremily Wines

Pris 1499 kr  
nr 7984801 - 750 ml

**Ursprung** Kalifornien

**Druvor** grenache

**Alk. halt** 15.5%

**Skörd/vinifikation** Vinet har jäst med 60% hela klasar och sedan lagrats 22 månader på 50% nya franska 225 liters ekfat och 50% på 2 år gamla franska 225 liters ekfat

**Smakbeskrivning** Rik, djup och komplex doft med inslag av svarta körsbär, hallonlikör, lavendel, lakrits, krossade kryddor, rökt kött och subtila inslag av fat. Fullmatad och samtidigt silkeslen textur. Mogen röd och mörk frukt möter kryddighet och florala toner. Lång, mineraldriven avslutning med imponerande struktur och lagringspotential.

**Passar** Utmärkt till lammracks, vilt med bärsås, grillade rätter, eller långlagrade hårdostar.

### 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.