

Jocke tipsar



Edmeades Mendocino Zinfandel 2012

15 %

Detta är ett väldigt intressant vin där munhålan fullkomligen exploderar utav en välkomponerad och fyllig smak av mörka körsbär, plommon, nejlika, tobak, rostade fat och en tydlig chokladton.

Smaken är som sagt ett kapitel i sig men doften är även den fyllig, kryddig och bärig med inslag av hallon, lite ekfat och en aning rök.

Vinet är gjort med vildjäst i öppna tankar för att sen låtits mogna i franska samt amerikanska fat, både nya och gamla. Vinet är dessutom ofiltrerat för att alla smakämnen ska komma med.

Historia

1963 planterade Dr. Donald Edmeades, hjärtspecialist från Pasadena, druvorna i den lilla byn Philo, i dalen Anderson, vilket gjorde honom till den första moderna odlaren att göra det i den avlägsna sträckan av västra Mendocino County. Hans son, Deron, startade sen Edmeades Winery 1972. Det fick snabbt ett bra rykte, inte enbart lokalt, utan även för deras fylliga zinfandelviner som vann guld och fått höga poäng från kritiker. I själva verket hjälpte Edmeades till att starta ryktet om dessa intensiva, s.k. hillside Mendocino Zins.

Vad ska man äta till det här då? Tja, varför inte en tournedos? Men gör det inte så komplicerat.

Ett härligt vin att avnjuta som det är eller till en bit rött kött, vilt eller några lagrade ostar. Testa det bara, helt enkelt!

