

PIEDRASASSI P.S. SYRAH

Årgång 2021

Art. nr 79738

Pris 369 kr

Storlek 750 ml

Producent Piedrasassi

Ursprung Santa Barbara County, USA

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad, fruktig och kryddig doft med inslag av körsbär, björnbär, plommon, kryddnejlika och färska örter. Komplex, kryddig, fruktig smak med inslag av mörka körsbär, plommon, charkuterier, fat och lakrits.

Tillverkning Merparten av druvorna från de yngre vinstockarna avstjälkades och druvorna från Bien Nacido fick till största delen jäsa i hela klasar. Enbart naturlig jäst och inget svavel har tillsatts vid jäningen.

Lagring Vinet har lagrats i 17 månader på en mix av 225 och 500 liter stora, neutrala ekfat. Minimalt med svavel tillsätts innan buteljeringen och ingen klarning eller filtrering gjordes.

Passar till Passar perfekt till smakrika, gärna grillade rätter av lamm- eller nötkött.

Om producenten

Sashi Moorman är en av USA:s mest hyllade vinmakare. Vinintresset väcktes när han arbetade som kock och kom i kontakt med en annan av USA:s största vinprofiler sommelieren Rajat Parr. Idag gör de vin tillsammans i projekten Domaine de la Côte och Sandhi Wines i Kalifornien och Evening Land i Oregon. Där handlar det om Pinot Noir och Chardonnay med Bourgogne som förebild.

Piedrasassi är något helt annat, ett projekt som Sashi Moorman drog igång 2003. Här är främst vinerna från norra Rhône inspirationskälla. Piedrasassi har sin bas i ett industriområde i staden Lompoc i Santa Barbara i Kalifornien, där fler andra vinproducenter samlats under det råa namnet Lompoc Wine Ghetto.

På Piedrasassi skapas hantverkssviner i mycket små upplagor, främst av Syrah, och här handlar det inte om svulstiga USA-varianter. Den vinfilosofi Sashi Moorman företräder tar sikte på eleganta viner med lägre alkoholhalt. Därför skördar man tidigare än sina grannar för att bevara den fina syran som gör vinerna så utomordentliga till mat. Lagringen sker i stora fat för att minimera ekens inflytande.

Sashi Moorman inspireras av många europeiska viner, så även om Syrah dominerar förekommer andra druvor i liten skala, allt från Sauvignon Blanc till Sangiovese. Oavsett druva har alla Piedrasassis viner en sak gemensamt där Sashi Moorman sammanfattar det så här:

"Vin, mat och musik ska ha en sorts äkthet – de ska komma från någon och någonstans. Vi försöker göra hederliga viner som vi tror på och hoppas att ni gillar dem".

