



## RSV POV

Ekologiskt och regenerativt odlad och spontanjäst cabernet franc och merlot i en för vinet och producenten klassiskt uppstramad stil.

---

|             |                                      |                  |                          |
|-------------|--------------------------------------|------------------|--------------------------|
| TYP:        | Rött vin                             | PRODUCENT:       | Robert Sinskey Vineyards |
| LAND:       | USA                                  | URSPRUNG:        | Napa                     |
| ÅRGÅNG:     | 2018                                 | ALKOHOLHALT:     | 14 %                     |
| STORLEK:    | 750 ml                               | ARTIKELNR:       | 93348                    |
| DRUVA:      | Cabernet Franc (70%)<br>Merlot (30%) | PASSAR TILL:     | Lamm, Nötkött            |
| MÄRKNING:   |                                      | ANTAL PER KOLLI: |                          |
| SOCKERHALT: | <3 g/l g/l                           |                  |                          |

---

*kr*

### Karaktär

Här har vi ytterligare ett elegant och snyggt uppstramat vin från RSV, ganska stor doft med djup och komplexitet och ren frukt, inslag av fat, svarta vinbär, plommon, mogna hallon, kaffe, mörk choklad, peppar, örter, lakrits och vanilj, lång, ren eftersmak.

### Passar till

Lamm, nötkött, grillat.

### Vinifikation

Ekologiskt och regenerativ odling, manuell skörd, avstjälkning, spontanjäsnings, ekfatslagrat under två år, därefter ytterligare två år i vinkällaren.

### Om producenten

Tänk er att ni sitter på en restaurang i San Fransisco. Ni väntar på den beställda krabb- och avokadotartaren och har precis skickat iväg sommelieren med uppdraget att "visa oss något som är nytt, up-coming och som du själv verkligen gillar". Efter en kort stund kommer hon tillbaka och håller upp ett vitt vin som fullkomligen slår oss med häpnad. Vinet heter Abraxas och det visar sig vara vårt första men absolut inte sista möte med Robert Sinskeys viner...

Robert Sinskey är en biodynamisk vinproducent som på den tiden då det begav sig (se ovan) hade fem vingårdar i Napas Stag's Leap district och Carneros i Sonoma och en tämligen omfattande portfölj av viner. Sedan dess har Doctor Sinskey, som han kallas för sin djupa kunskap i ämnet vin, omgrupperat. Den tidigare vinkällaren och besöksanläggningen är såld och en ny anläggning har byggts upp en bit bort i Carberos. En anläggning som är mer integrerad med naturen. Här flyger fåglar vilt bland betande kreatur och prunkande blommor, och, förstås, välskötta vinrankor. Redan i början av 1990-talet ställde doktorn och hans vinmakarteam in siktet på ekologisk odling. Idag är odlingen sedan länge biodynamisk.

Framåtlotat kan man tycka och visst är det så men det är inte bara inom själva vinodlingen som Rob, som doktorn också kallas, och teamet på RSV legat i framkant. Även i fråga om stilen på vinerna går man i bräsch för den nya, mer återhållna och eleganta stilen som faktiskt fungerar bra till mat och som dessutom får allt större utrymme i Kalifornien. Eller som Rob själv uttrycker det... "wine should not be a quick study, but rather, sneak up on you, seduce you, and evolve in the glass and in the bottle" Hursomhelst här handlar det om små volymer av exklusiva viner som nödvändigtvis inte kostar skjortan, vilket vi är väldigt glada för.

\* Privatpriser inkl moms