

# Piedrasassi Rim Rock Syrah

Rødvin / USA / California

Produsent: [Piedrasassi](#)  
Årgang: 2021  
Land: USA  
Distrikt: California  
Område: -  
Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 543.95 eks. mva.  
Pris Vinmonopolet: 679.9,-  
EDP nr. : 9083592  
SAP nr. : 9083592  
Vinmonopol nr. : 13911701



Innhold:  
Syre: 5.9  
Sukker: < 3  
Alkohol: 12,4 %

## Om produsenten

Piedrasassi dyrker druer og korn i den sentrale kysten av California. Gjennom deres brød og vin prøver de å fortelle historiene om denne unike regionen og dens befolkning. I vingårdene nærmer de seg arbeidet med ærbødighet for sted og en ansvarlig hånd. De prøver å feire den medfødte skjønnheten i hver høst. De dyrker og vinifiserer først og fremst Syrah, en drue som vinmakeren Sashi Moorman har jobbet med i over to tiår. Deres mest interessante vinmarker finnes i den større Central Coast. De finnes i de bemerkelsesverdige øst-vest-tverrgående dalene, formet av en epoke med tektonisk deformering og omveltning. Her står den geologiske tiden på hodet: forskjellige jordsmonn med forskjellige epoker blir ofte viklet inn. Disse dalene, og spesielt de grunnleggende åssidene, er mottakelige for de daglige rytmene i Stillehavets avkjølede vind og gjennomgripende tåke, og er vertskap for noen av Californias mest overbevisende terroir for Syrah.

I vingården streber de etter å høste de forskjellige parsellene slik at deres individuelle uttrykk for sted kommer fram. De bruker, i balanse, tidsrangert teknikk, og intuisjon. De dyrker de innfødte gjærbakteriene fra vingårdene før de fermenterer uten tilsetningsstoffer og manipulerer ikke temperaturen. Vi bruker ofte hele drueklaser - bærene og stilkene. Vinene blir da lagret i store, brukte fat, og til slutt tappes vinen på flaske uten filtrering og minimale mengder svovel.

Piedrasassi er forpliktet til økologisk produksjon; vinene deres er strukturert slik at de får glede av alder og vinen deres ønske er at vinen dukker opp ved middagsbordet. Dets mest komplette uttrykk skal være tydelig sammen med mat og godt selskap.

## Vinifikasjon

Avstillet. Fermentert i åpne sement fat med naturgjær. Lagret 10 måneder på fransk fat.

## Smaksbeskrivelse

Aromatisk med skogsbær, nøtter, lær, krydder. Tydelig med tanniner. Godt balansert.

## Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Storfe