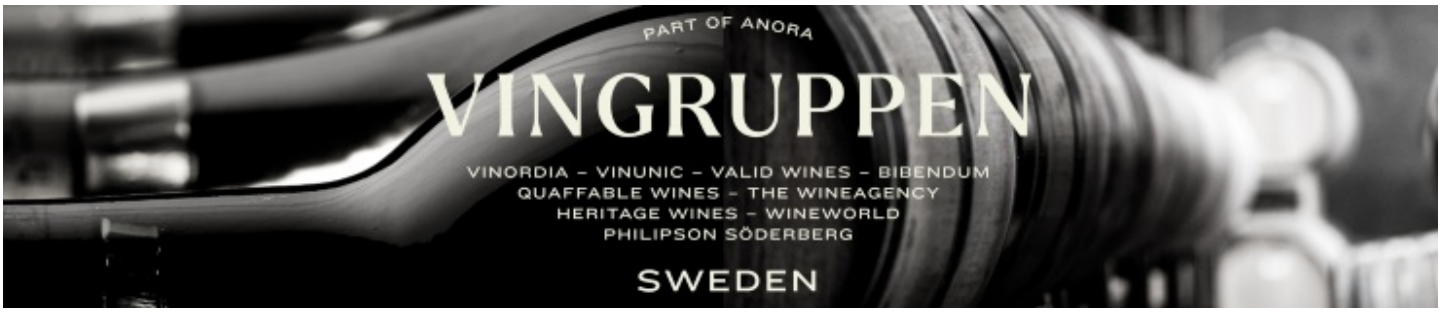


KEN FORRESTER THE FMC 2023



Art. nr 5029601
Pris 499,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Ken Forrester
Ursprung Stellenbosch, Sydafrika
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork
Druvor Chenin Blanc 100%%
Alkoholhalt 13%
Sortiment Restaurang

Karaktär I glaset ett komplext och mineraliskt vin med en krämig munkänsla och smak av vit stenfrukt, mogen citron, apelsinzest och mandelspån samt stenig mineralitet och eleganta fattoner. Läskande syra och lång eftersmak.

Tillverkning Vinet spontanjäses med naturlig jäst i 400-liters franska ekfat. Efter detta vilar vinet i 10-12 månader innan blending sker mellan de bästa faten.

Passar till Vinet passar perfekt som en apertitif. Prova också gärna tillsammans med skaldjur såsom hummer eller havskräftor. Testa det tillsammans med dina favoriträtter på fisk. Asiatisk mat med heta kryddor är också en bra matchning till detta vin.

Information Namnet är officiellt en akronym för "Forrester Meinert Chenin", där Meinert representerar Martin Meinert som var vinmakare när första årgången togs fram. Det är också en akronym för "Fucking Marvellous Chenin" och ryktet säger att det är så en vinjournalist förvånat beskrev The FMC första gången han provade det.

Om producenten

De flesta som arbetar med vin utan att vara födda in i vinbranschen har en story om hur de halkade på ett bananskal in på den fascinerande banan. Ken Forrester inledde sin karriär i hotell- och restaurangbranschen. Vinsagan började när han i november 1993 smet iväg från en bröllopsfest för att titta på en historisk vingård som var till salu, ett stenkast från festen i Stellenbosch.

Vingården var i dåligt skick och det värsta var att den var planterad med chenin blanc. På den tiden var det en druva med dåligt rykte som bara användes till bulkvin eller som basvin till brandy. Trots detta såg Ken potentialen i vingården och tillsammans med sin fru Teresa tog han sig an utmaningen att skapa de viner som idag gett Ken smeknamnet "King of Chenin".

Utöver chenin blanc ligger fokus huvudsakligen på Rhônedruvor i vingårdarna. Man har en experimentell serie som kallas The Misfits, där assisterande vinmakare Shawn Mathyse tillåts ta ut svängarna, till exempel genom användandet av druvsorter som normalt inte förknippas med producenten.