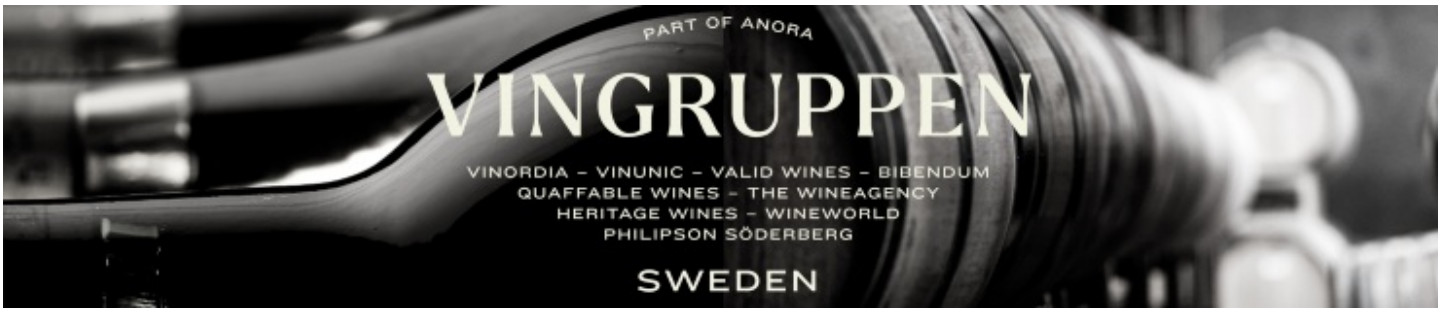

KEN FORRESTER THE GYPSY 2017



Art. nr 7050801
Pris 499,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Ken Forrester
Ursprung Stellenbosch, Sydafrika
Varukategori Röda viner

Förslutning Skruvkork
Druvor Grenache 53%, Syrah 42%, Mourvèdre 6%
Alkoholhalt 14,5%
Sortiment Restaurang

Karaktär Ett generöst vin som bjuder på smak av röda plommon och björnbär tillsammans med tydliga toner av garrigue och en distinkt mineralitet,

Tillverkning Handskördade druvor med exakt rätt mogningsgrad väljs ut och transporteras till källaren i absolut kyla innan jäsning. Vila i fat av äldre franska ekfat under 12 månader. Därefter görs slutgiltig blend.

Passar till Vinet passar utmärkt till en härlig pasta med tryffel eller varför inte en risotto - den likaså gärna med tryffelinslag. Prova även gärna till en grillfest på lamm och nötkött.

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.