

VINUNIC

SHAFER RELENTLESS 2022

Art. nr 1042591

Pris 1.049 kr

Storlek 750 ml

Producent Shafer Vineyards

Ursprung Napa Valley, USA

Varukategori Röda viner

Förlutning Naturkork

Druvor Syrah 90%, Petite Sirah 10%

Alkoholhalt 15,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor, intensiv och komplex doft med druvtypisk aromatik och inslag av björnbär, plommon, choklad, peppar, lakrits, salvia, kryddor och fat. Smakrikt, fylligt, fruktigt och elegant med fina tanniner och en sammetslen struktur. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Vinet har lagrats 28 månader i nya, franska barriquer av ek från Allier och Tronçais

Lagring Vinet kan drickas redan nu men kan med fördel lagras 20-30 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C till smakrika rätter av anka, lamm, nöt och vilt, snåla inte med kryddorna som kan lyfta fram fantastiska nyanser i vinet. Välj exempelvis grillade lammracks med rosmarin och vitlök, flankstek med grön sås chimichurri med lite hetta, vildsvinsragu med pappardelle alternativt confiterad anka med jordärtskockspuré, smörstekt grönkål med pancetta och björnbärssky. Vinet passar även utmärkt till lagrade ostar som cheddar och manchego. Dekantera gärna vinet 2 timmar före servering.

Omdömen

Wine Advocate 91-93p

Shafer's 2022 Relentless is its typical 90-10 blend of Syrah and Petite Sirah. Aged in new French oak barrels for 28 months, it displays restrained blueberry, blackberry and black cherry fruit, plus a hint of peppery spice. It's full-bodied, concentrated, ripe and velvety but shows a touch of warmth on the finish. Drink Date: 2025 - 2040

Wine Spectator 93p

Ripe and lush, with ample savory elements of dried violet, cured meat and wild herbs to complement the hibiscus-accented berry and plum center, while spiced chocolate notes fill out the broad finish. Syrah and Petite Sirah. Drink now through 2036.

Om producenten

Måttstocken för alla Cabernet-odlare i Kalifornien

Det är något alldeles speciellt med människor som mitt i livet byter bana och ger sig på att göra något de aldrig provat. Egentligen är det ju inte särskilt sannolikt att en stjärna i förlagsbranschen också skall bli en legend i vinbranschen. Men John Shafer satsade uppenbarligen alldeles rätt när han köpte 1972 köpte en vingård i Stags Leap i Napa Valley och satte sig bakom ratten på traktorn och drog igång.



Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Första årgången av egenproducerad Cabernet Sauvignon slog ner som en smärre bomb. Inte nog med att den vann San Francisco-odlarnas blindprovning, femton år senare lyckades samma vin i en berömd provning i Tyskland sopa banan med både Château Latour och Château Margaux.

Doug Shafers Cabernetviner kom att bli måttstocken för alla andra odlare i Kalifornien och han var den drivande kraften bakom att få Stags Leap klassat som en egen appellation och bidrog till att skapa dess renommé för viner av Cabernet Sauvignon.

Det är en dynamisk trio som skapat de fantastiska vinerna härifrån. Både pappa John och sonen Doug har gedigen vinmakarutbildning och de har den ryktbare vinmakaren Elias Fernandez arbetat vid sin sida för att ständigt förbättra kvaliteten och nå fram till det rika överdåd och den elegans som är Shafers signum. En fin blinkning åt det smidiga samarbetet mellan far och son är för övrigt vinet One Point Five, som syftar på en och en halv generation av gemensamt vinmakande.

Idag omfattar Shafer Vineyards cirka 80 hektar vinodlingar, inklusive Red Shoulder Ranch i Carneros där druvorna till Shafers Chardonnayviner odlas. Men det är de röda vinerna som lagt grunden till Shafers världsrykte. Bäst av dem alla är ikonvinet Hillside Select, en ren Cabernet Sauvignon som regelbundet erövrar åtråvärda 99 -100 poäng av Robert Parker och andra vingurus.