WINEWORLD
SWEDEN

THE MISFITS GRENACHE



Årgång 2024
Art. nr 1041279
Pris 199 kr
Storlek 750 ml
Producent Ken Forrester
Ursprung Western Cape, Sydafrika
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Grenache 100%
Alkoholhalt 14%
Sortiment Privatimport

Karaktär Detta vin ger en koncentrerad - både doft och smak - från röda frukter. I läri finner man jordgubbar, hallon, toner av granatäpple. Även en ton av blåbär kan förnimmas. Smaken är elegant med en mjuk munkänsla och en explosion av frukt. Vinet har förfinade tanniner som kommer från lagringen i äldre franska vinfat.

Tillverkning Denna Grenache är en mindre del av skörden producerad i ett begränsat antal fat. Frukten är utvald från skörden i Piekenierskloof och en del från skörden i Stellenbosch. Dessa vinifieras tillsammans för att uppvisa det bästa från båda gårdar och för att presentera det optimala som denna druvsort kan åstadkomma.

Lagring Vinet har legat på 300- och 400l-fat (franska, äldre ekfat) i upp till 9 månader

Passar till The Misfits Grenache passar till en härlig köttbit. Kanske grillad fläskkarré eller ett lammrack direkt från barbequen. Till hårdosten är vinet utmärkt. Gärna en smakrik ost som comté eller en pecorino!

Information Visionen hos Ken Forrester är att anställa mer och mer personal och därmed se verksamheten växa. "Vi tror på att erbjuda maximalt med arbetstillfällen för de som är i stort behov av support. Vi går även ett steg vidare än så; Vi tror på ett hållbart jordbruk utan tillsatser och växtgifter. Vi skördar och sköter vinrankorna manuellt - vilket är extremt arbetsintensivt - men också enormt tillfredställande. Vi beskär och vi rensar för hand och till slut så skördar vi helt och hållet manuellt. Dessa arbetsinsatser från alla våra anställda tror vi går mot att förbättra och förändra livskvaliteten i vår närhet. Detta är vår mission och som en konsekvens är varje flaska vi framställer en delseger och representerar ett litet steg mot förändring - till det bättre - i någon människas liv."

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.