

## Charles Smith Wines

The Modernist Project

Charles Smith lyfter vin till en ny, rockigare dimension och lämnar inte någon oberörd.

Vinproducent är nog inte det första man tankar på när man träffar amerikanen Charles Smith. Ett stort rufsigt hår, solglasögon och en lite oborstad attityd för snarare tankarna till rockmusik än sofistikerade viner. En gissning inte helt avlägsen sanningen eftersom Charles i "sitt tidigare liv" var manager och turnéledare för flera rockband.

1999 bytte Charles Smith bana i livet och öppnade en egen vinbutik på Bainbridge Island. Några år senare slog han upp portarna till sin vingård i distrikten Walla Walla i Washington State. Charles är en självlärd vinmakare som drivs av sitt intresse att skapa viner som smakar som platsen där druvan vuxit. Resultatet är välbalanserade viner fullastade med smaker och med vingårdens speciella signum både när det gäller jordmån och klimat. Varken Charles Smith eller hans viner passerar oberört förbi och de fantasifulla namnen glöms knappast bort i första taget. Inte heller de spektakulära etiketterna formgivna av danska Rikke Korff, tidigare designchef på Levi Strauss & Co.

Charles Smith har fått fantastiska recensioner för sina viner och 2009 blev han utsedd till "Winemaker of the year" av tidningen Food and Wine. 2009 Royal City Syrah som vi nu har glädjen att lansera i Sverige har fått 99 poäng i Robert Parker's Wine Advocate och det är inte första gången.

[www.charlessmithwines.com](http://www.charlessmithwines.com)



Adress: Printz väg 19, 142 66 Trångsund, Sweden  
Telefon: 08-510 691 00. Telefax: 08-508 531 00  
E-post: [hello@handpicked.se](mailto:hello@handpicked.se) [www.handpicked.se](http://www.handpicked.se)



## Royal City Syrah



Druvorna till detta fantastiskt smakrika vin växer på en plats vid namn Stoneridge Vineyard som ligger i ett kargt och blåsig område vid Saddle Mountains nära Royal City. Den steniga jorden och den ihållande vinden gör att druvorna får tjocka skal och blir nästan svarta i färgen. Härifrån kommer även druvorna till Charles andra "kultviner" som Heart, Skull och Old Bones. Rutinen när man framställer dessa unika viner är att druvorna fottrampas (bland annat av Charles själv, såklart). Vinet är endast naturlig jäst, med en spontan malolakisk jäsning och ingen klarning eller filtrering. Royal City Syrah lagras 27 månader på franska ekfat varav 25% är nya.

### Doft och smak.

Doften är mycket stor och komplex. Vid första "sniffen" finns en distinkt ton av vanilj, tobak, kanel och peppar. Därefter kommer andra toner så som mörka bär, nejlika och en intressant underliggande ton av dov jordighet. Vinet har tydliga men silka taniner som integrerar mycket bra med vinets smak av mörka röda bär, viol, kryddor, mineral och vaniljpudrad chokladtryffel.

God mat till detta vin är tex grillad lammrostbiff med potatisgratäng. Jag själv skulle nog välja att dela detta vin med några goda vänner tillsammans med lite goda charkuterier.

Produkt/Art.nr:	Royal City Syrah/95038-01
Land/Region:	USA/Washington – Columbia Valley
Producent:	Charles Smith Wines
Vinmakare:	Charles Smith
Hemsida:	www.charlessmithwines.com
Druvor:	Syrah
Lagring:	27 månader på franska ekfat
Årgång/Alkohol:	2008/15%
Pris/(ex.moms):	820:-/(656:-)/750 ml
Lansering:	Endast 240 flaskor den 1 december 2011

Adress: Printz väg 19, 142 66 Trångsund, Sweden  
 Telefon: 08-510 691 00. Telefax: 08-508 531 00  
 E-post: hello@handpicked.se. www.handpicked.se

