

## Charles Smith Boom Boom Syrah



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	12
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	9422301
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 199,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvinn - USA, Washington State

**Produsent:** Charles Smith

**Webseite:** <http://www.charlessmithwines.com>

**Produsentbeskrivelse:**

Charles Smith er en eksentrisk tidligere rockeband manager som fikk stor passion for vin, da han i hans daværende jobb ofte var ute å spiste og drakk godt. Han jobbet med velkjente rockeband i 9 år i Skandinavia, før han bestemte seg for å flytte tilbake til USA i 1999.

**Produktinformasjon:**

2016 begynte med et varm vår fulgt av en kjøligere sommer som resulterte i en lang vekstsesong. Dette førte til en stor avling. 2016 årgangen har skapt dypt rike og fokuserte viner som vi kommer til å nyte i lang tid framover.

Vinen fikk navnet sitt etter at Charles Smith mente at vinen ville ta deg med storm! Syrah (Shiraz) druen er full av smak av mørk kjøttfull frukt. Det er en fyldig vin som nyles best sammen med mat.

**Smaksnotater:**

Mørk lilla farge. Aromaer av mørke bær/frukter som bjørnebær og asiatisk krydder. Frisk og fruktig med myke tanniner. Dette er en vegansk vin.

<b>Årgang:</b>	2015
<b>Druetyper:</b>	96% Syrah, 4% Viognier
<b>Klassifikasjon:</b>	AVA Ancient Lakes
<b>Vinifikasjon:</b>	Moderne vinifikasjon på rustfrie ståltanker. 30% gjæring av hele drueklaser sammen med Viognier (13-29 grader), 30 dager med skinnkontakt Fatlagret på bunnfall i 6 måneder
<b>Alkohol:</b>	13.5 %vol
<b>Sukker:</b>	3,89 g/l
<b>Syre:</b>	5,6 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	16-18 °C
<b>Lagring:</b>	Ingen fatlagring
<b>Holdbarhet:</b>	5-8 år fra angitt årgang