



14
dec 2017

Apothic Inferno slutlagrat på whiskyfat

Skribent: **Vin & Matguiden**

Amerikanska vintillverkaren Apothic är en pionjär inom innovativa viner som utmanar det traditionella sättet att producera vin. Nu lanseras 2015 Apothic Inferno, 149kr/st ett rött vin som slutlagrats på amerikanska whiskyfat under 60 dagar i Kalifornien.



Det nya unika vinet av premiumkvalité kommer att finnas tillgängligt i en begränsad upplaga via Systembolagets beställningssortiment.

Storsäljaren Apothic Red får en helt ny följeslagare i form av 2015 Apothic Inferno. Det exklusiva vinet är ett resultat av mångårig erfarenhet av vinmakeri och slutlagrat 60 dagar på whiskyfat. Apothic Inferno har en färgstark karaktär och bjuder på en alldeles särskild smakresa för både vin- och whiskyentusiaster. Vinet släpps i en begränsad upplaga och Sverige får ta del av 4000 flaskor. Vid beställning av tre flaskor levereras vinet i en unik trälåda speciellt framtagen för Apothic Inferno.

Resultatet är ett vin med rik smak, den kanske inte har whisky i sig, men det är definitivt ett vin med whiskysjäl.

Den största delen av druvorna är Zinfandel som kommer från premiumvingårdar i de centrala delarna av Kalifornien, framförallt runt staden Lodi. Återstående druvor, största delen merlot, är från Washington State. Varma och soliga dagar gör att druvorna mognar till maximal potential samtidigt som de svala nätterna behåller syran och fräschören. Druvsorterna har jäst var för sig innan de blandats till det slutliga vinet, för att sedan lagras först på ståltank med ekstavar av både amerikansk och fransk ek och därefter på amerikanska whiskyfat av vit ek i Kalifornien i 60 dagar.

KAN BESTÄLLAS HÄR