

<b>Producent</b>	Ambyth Estate
<b>Vinmakare</b>	Philip Hart och Mary Morwood
<b>Vin</b>	Counoise
<b>Årgång</b>	2013
<b>Land</b>	USA
<b>Ursprung</b>	Paso Robles, Kalifornien
<b>Druvor</b>	100% Counoise
<b>Antal hektar</b>	8ha
<b>Vingårdar</b>	Ambyth Estate, Stonecross
<b>Jordmån</b>	Sand, lera mörk & kalksten
<b>Vinifikation</b>	Druvorna skördas för hand under en noggrann selektering. Därefter fottrampas druvorna med hela klasar i öppna kärl. Alkoholjäsningen pågick under 11 dagar. Därefter pressades druvorna och vinet överförs till 500 liters ekfat.
<b>Lagring</b>	18 månader på ekfat och 2 år på flaska
<b>Vol %</b>	10,8 %
<b>Klarningsmedel</b>	Nej
<b>Filtrering</b>	Nej
<b>Naturlig jäst</b>	Ja



## Producent:

Philip Hart och Mary Morwood Hart driver AmByth Estate i Paso Robles, Kalifornien, ett eget litet paradiset. De är den första Demeter märkta vingården i området. Totalt har de 20 ha varav 8 ha är planterade med vinrankor. Här vaktar ett lamadjur och fåren som strövar fritt i vingården.

De tillverkar olivolja, honung och odlar olika frukter och nötter. De stora ekarna skyddar rankorna likt väktare mot solens starkaste hetta. Philip odlar sk "dry farming", utan bevattning och har sedan en längre tid använt stora amforor för de flesta av vinerna. De vita ofta med skalmaceration.

"-Titta på träden där" säger Philip och pekar "-De lever, så jag vet att även mina rankor kommer att finna de vatten de behöver."

Philip och Mary adderar ingenting till sina viner eftersom de vill att frukten ska kunna uttrycka sina egna egenskaper till fullo. De klarnar eller filtrerar inte vinerna, och de använder druvans naturliga jäst. De strävar efter att göra drickvänliga viner med lite lägre alkohol.

Med biodynamiken strävar de efter att ha en självförsörjande vingård. De arbetar med egen kompostgödsel vilken återupplivar jorden, ger hälsosamma plantor, balanserar ekosystemet och bidrar till gynnsam produktion av deras grödor. Vingårdarna ligger på branta sluttningar vilket kräver mycket arbete till fots

