Ramey Claret

Californië - Verenigde Staten

De 2019 Claret van David Ramey is gemaakt van 65% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 9% Malbec, 8% Petit Verdot, 6% Merlot en 2% Cabernet Franc. Het is een ware tijdcapsule en een van weinige nog overgebleven Clarets uit Californië. Een stijl gebaseerd op de klassieke manier van blenden zoals de Bordelaise dat eeuwen geleden al deden. Zoals al Davids wijnen vonden de vergisting en malo spontaan plaats en de uiteindelijke blend werd al vroeg gemaakt. Zo kon het 'eindresultaat' samen 18 maanden opgevoed worden in Frans en Amerikaans eiken (20% nieuw). Na het rijpen werd er enkel licht geklaard met kippeneiwit en niet gefilterd.



Proefnotitie

In de neus een typische Bordeaux-blend met aroma's van cassis, zwarte pruimen, bramen, wat groene paprika en munt, cederhout en vanille. Duidelijk aanwezige, maar rijpe tannine, goede zuurgraag en een zachte finale.

Drinken bij

Gegrilde lamskoteletten met rozemarijnjus, oude kazen,

Houdbaarheid

2024-2030.

Druivenrassen

Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl