Vitt vin



Ramey Fort Ross Seaview Sonoma CH 2023

Ramey Wine Cellars

Pris 599 kr
nr X5165RA0801 - 750 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor chardonnay 100%

Alk. halt 14.5%

Skörd/Vinifikation: Vinet är framställt av 100 % Chardonnay från Charles Ranch i Fort Ross-Seaview AVA på den extrema Sonoma Coast i Kalifornien. Vingården ligger endast några kilometer från Stilla havet och planterades redan 1982. Druvorna pressas som hela klasar för att bevara elegans och precision. Jäsningen sker med naturliga jäststammar i franska ekfat där även den malolaktiska jäsningen genomförs. Vinet lagras därefter i 12 månader på jästfällningen i franska ekfat, varav endast en liten andel är nya, vilket ger komplexitet och textur utan att dominera frukten. Vinet buteljeras utan filtrering för att bevara maximal karaktär och terroirkänsla.

Doft/Smak: Doften är intensiv och elegant med toner av gröna äpplen, citrus, vit persika, limezest och subtila inslag av flinta och kritig mineralitet. Smaken är koncentrerad men samtidigt livlig och frisk med en krämig textur, inslag av citroncurd, mogna äpplen, pomelo och en tydlig sälta från det kustnära läget. Den friska syran ger vinet en imponerande längd och precision, medan den väl integrerade fatlagringen bidrar med komplexitet och balans. Avslutet är långt, mineraldrivet och mycket elegant.

Passar till: Detta vin passar utmärkt till hummer, pilgrimsmusslor, grillad eller smörstekt fisk, krämiga skaldjursrätter och kyckling med eleganta gräddsåser. Den friska syran och den mineraliska karaktären gör det även till en utmärkt partner till risotto, grillade skaldjur och lagrade hårdostar. Vinets kombination av kraft och finess gör att det fungerar lika väl till gastronomiska rätter som att avnjutas på egen hand.

Om producenten

David Rameys mål kan enkelt uttryckt sägas vara att buteljera viner med terroir, med andra ord, få vinerna att ha en distinkt smak av var druvorna har vuxit.

Innan David startade sitt eget vineri arbetade han som vinmakare för Matanzas Creek, Dominus och Rudd m.fl. David är en noggrann vinmakare med ett traditionellt burgundiskt tänkande. Han experimenterade tidigare under några år med vildjäst kontra odlad jäst, med fatjäsning och malolaktisk jäsning. Detta resulterade i en kalifornisk stil som var rikare, yppigare och silkeslen. Resultatet blev att han skapade en egen stil som nu kopieras av många. David startade Ramey Wine Cellars 1996 tillsammans med sin fru Carla.