Ramey Rochioli Vineyard Chardonnay

Hvitvin / USA / California

Produsent: Ramey Wine Cellars
Årgang: 2021
Land: USA
Distrikt: California
Område: Russian River Valley
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 723.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 899.9,-
EDP nr. : 9093051
SAP nr. : 9093051
Vinmonopol nr. : 13770601

Innhold:
Syre:5.7
Sukker:< 3
Alkohol:14,5 %

Om produsenten

Ramey Wine Cellars ble grunnlagt i 1996 av David Ramey og kona Carla. Etter å ha lagd vin i seksten år i Sonoma County og etablerte vingården Matanzas Creek og Chalk Hill, krysset David Mayacamas for å tilbringe seks år i Napa Valley. Først som vinmaker for Dominus Estate og prosjektleder for byggingen av deres nye vingård; deretter hjalp han Leslie Rudd omforme Girard Winery til Rudd Oakville. Gjennom årene har David bidratt til å pionere tradisjonelle teknikker for vinfremstilling i California, spesielt i en periode da det å lage vin etter universitetsboken var normen. Hans innsats har bidratt til å forme måten mange produserer vin i USA i dag, inkludert eliminering av skallkontakt for de fleste hvite druer; bruken av oksidert juice til å lage hvitvin; bunnfalls lagring på hvite viner i fat; malolaktisk gjæring av Chardonnay; naturlige gjær; innhøsting av fullt moden frukt; eliminere syrejustering av røde viner; og tapping uten filtrering.
Davids banebrytende arbeid med villgjær, bunnfalls lagring og malolaktisk fermentering bidro til en ny «California-stil» som var rikere, mer frodig og silkemyk enn tidligere. Som et resultat skapte han en referansestil som nå er kopiert av mange. David tok en grad fra U.C.Davis, der hans avhandling fra 1979 om flyktig esterhydrolyse (oversettelse: hvordan aromaer utvikler seg i vin) fortsatt brukes i dag for å forstå hvordan vin eldes. Kort tid etter ble David introdusert for Moueix-familien, eiere av Château Pétrus. Her ble David introdusert for metoder for vinproduksjon i Frankrike. Han hentet leksjonene sine hjem og brukte dem på druene han fant vokser i Californias fremste vinregioner.
For å lage gode viner tar han sjanser og høster ofte druene sine i siste mulige øyeblikk. De resulterende vinene blir hyllet både blant kolleger, forbrukere og media.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Duft av gule epler, melon og fersken og sitron, med hint av urter. Tørr og fyldig, god friskhet. Fruktig og konsentrert, lang frisk ettersmak.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com