Ramey Pinot Noir Russian River

Sonoma Valley - Verenigde Staten

De Pinot Noir van Ramey Wine Cellars is het resultaat van een zeer doordachte en technische benadering van wijnmaken, waarbij de ambitie duidelijk is: Pinot Noir maken die zich kan meten met de grote voorbeelden uit Bourgogne, maar met een eigen Californische identiteit. Het domein opgericht door David Ramey, werkt met druiven uit koele delen van Sonoma, zoals de Sonoma Coast en de Russian River Valley. Deze gebieden worden sterk beïnvloed door de Stille Oceaan: mist en koele luchtstromen zorgen voor een lang groeiseizoen, waardoor de druiven langzaam rijpen en hun natuurlijke zuren behouden. Dit is cruciaal voor Pinot Noir, omdat het zorgt voor spanning, frisheid en aromatische precisie. Wat Ramey onderscheidt, is de analytische en bijna wetenschappelijke aanpak van Pinot Noir. Op basis van uitgebreide studie van grote Pinot Noir-wijnen wereldwijd wordt gewerkt met specifieke keuzes zoals clonale selectie, gedeeltelijke whole cluster fermentatie en spontane (natuurlijke) gisting. De vinificatie gebeurt eerst in tank, waarna de wijn wordt overgebracht naar Franse eikenhouten vaten. De rijping gebeurt sur lies (op de fijne gist) met regelmatige bâtonnage en duurt ongeveer 18 maanden, vaak met een aanzienlijk aandeel nieuw hout (rond 40-50%). De wijn wordt vervolgens licht geklaard (met eiwit) en ongefilterd gebotteld, om maximale textuur en complexiteit te behouden.

Belangrijk is dat Ramey bewust wegblijft van het stereotype van rijke, zware Californische Pinot Noir. In plaats daarvan ligt de focus op precisie, structuur en bewaarpotentieel, waarbij de wijn zich met flesrijping verder ontwikkelt richting complexere tonen van gedroogd fruit, kruiden en

aarde.



Proefnotitie

In het glas toont deze Pinot Noir zich licht tot medium robijnrood. De neus is gelaagd en precies, met aroma's van kers, framboos, sinaasappelschil en florale tonen, aangevuld met kruiden en een duidelijke aardse ondertoon (bosgrond, specerijen). In de mond combineert de wijn rijp rood fruit met frisse zuren en fijne tannines, wat zorgt voor een strakke, energieke structuur. De stijl balanceert tussen rijpheid en frisheid: niet zwaar of overrijp, maar eerder lineair, verfijnd en licht mineraal, met een lange, kruidige en licht ziltige afdronk.

Houdbaarheid

8-12 jaar, met optimale drinkperiode vanaf 3-5 jaar na de oogst; ontwikkelt zich richting aardse en kruidige complexiteit.

Druivenrassen

100% Pinot Noir



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl