

Voor u geproefd:
Rasteau Tradition 2012, Ortas – Cave de Rasteau
Door Paul Op ten Berg

Na mijn bezoek van vorig jaar aan de Cave de Rasteau in het kader van de 14^e Escapade des Gourmets (zie mijn artikel bij Wijnreizen 2013) ontving ik in juni ter recensie een proeffles van de Rasteau Tradition 2012. Hier zijn mijn proefnotities.

Rasteau 2012

Voor Rasteau was 2012 een wijnjaar met contrasten. Met temperaturen in januari van meer dan 20°C, gevolgd door een koude periode van -15°C in februari, die nog versterkt werd door de mistral. Hierdoor kwam de vegetatie laat op gang en ontstond coulure. De zomer was erg heet, maar de oogst werd begin augustus gered door regenbuien. De kleibodem hield de regen van het voorjaar goed vast, zodat de wijnstokken tijdens de hete zomer voldoende water tot hun beschikking hadden.



*****(*) Rasteau Tradition 2012, Ortas – Cave de Rasteau**

Van oude stokken, 70% grenache noir, 20% syrah, 10% mourvèdre. De oogt werd voor 85% met de hand gedaan. Traditionele vinificatie met zachte extractie en langdurig verblijf op de schillen, met af en toe pigeage en remontage. Enkele maanden opvoeding op betonnen cuves. Licht gefilterd. Alc. 14,5%. Importeur De Wijnschuur te Nes a/d Amstel 0297-582611 info@dewijnschuur.nl, prijs circa € 7,00 ex BTW.

K goed geconcentreerd paarsrood

G het eerste dat opvalt, is de levendige kruidigheid van het fruit van zwarte kersen, bessen en bramen, samen met leer en garrigue

S tamelijk stevig, zachte, rijpe tannines, sappig fruit, tijm, rozemarijn, laurier en minerale spanning

A iets drop en zwarte peper, aangename bitters, prima lengte

T zuivere, karaktervolle wijn, uitstekend op dronk, te schenken op 15-15°C voor de juiste balans