Ratafia de Champagne

Champagne - Frankrijk

Op zoek naar een uniek digestief, een verrassend aperitief of een geweldige begeleider van een kaasplateau? Maak kennis met Ratafia, een exclusieve en ambachtelijke drank die het midden houdt tussen een verfijnde likeur en een rijke, versterkte wijn. Met zijn diepe, fluweelzachte zoetheid en complexe aroma's is Ratafia een absolute verrijking voor elke drankencollectie.

Ratafia is een traditionele drank met diepe wortels in historische Europese wijnregio's (zoals de Champagne en de Bourgogne). Het geheim van zijn unieke karakter ligt in het productieproces. Vlak na de oogst wordt er alcohol (marc) toegevoegd aan het vers geperste, onvergiste vruchten- of druivensap.

Dit proces stopt de vergisting direct, waardoor alle natuurlijke suikers en pure fruitaroma's van de oogst volledig behouden blijven. Het resultaat? Een prachtig gebalanceerde drank met een alcoholpercentage dat meestal rond 18% ligt.



Proefnotitie

Tonen van gedroogd fruit (zoals rozijnen en vijgen), honing, gekonfijte sinaasappelschil, en subtiele hints van noten, karamel en specerijen door de houtrijping.

Drinken bij

Een heerlijk aperitief, verrassend digestief. Maar vooral heerlijk bij diverse kazen! Daarnaast een klassieke combinatie met eendenlever (foie gras) of rijke patés.

Houdbaarheid

Ratafia is zeer lang houdbaar.

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ KROESE

Wijnkoperij Kroese
Hoofdstraat 147
8162 AE Epe
0578-627123
www.kroesewijnen.nl