Matassa

El Carner Rouge VdF

, 1500 ml

France,

9910232160

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Sandwich mit Roast Beef, Gepickeltem und zerfließendem Käse Petersilie

(Fleisch)

Tomaten-Tarte-Tatin mit Oliven und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Harissa-Hühnerspieße mit Tomatensalat

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.07.2024

Informationen zum Wein

Dies ist ein Cuvée aus 60% Grenache Gris und 40% Macabeo. Nach einigen Tagen Kohlensäuremaischegärung samt Rappen wurde der Wein abgepresst, in Keramikeiern weitervergoren und acht Monate lang dort ausgebaut, dann ungeschwefelt und unfiltriert gefüllt.

Farbe

leuchtendes, recht transparentes Kirschrot mit dezenter Trübung

Nase

El Carner ist eine jener ungewöhnlichen Cuvées von Tom Lubbe, die graue und weiße Beeren zu einem roten Wein vereint. Der Wein steht voll in der Frucht, die an vor allem rote, reife Beeren, Süßkirschen, Kirschbonbons und rote Pfirsiche erinnert. Dazu hat er einen leicht herbalen und in Ansätzen animalischen Charakter.

Gaumen

Am Gaumen scheint der Wein noch ein wenig Kohlensäure von der Maischegärung übrigbehalten zu haben. Er ist trocken und zeigt eine Textur wie feines Schleifpapier. Dazu kommt eine animierende Säure und eine reife rote Frucht. Das ist ein idealer Sommerrotwein, den man leicht gekühlt anbieten sollte und dessen angesprochene Textur gerade in der Essensbegleitung hervorragend funktioniert.