Matassa

Cuvée Alexandria Blanc VdF

, 750 ml

France,

9910232180

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Fenchel-Tarte mit Ziegenkäse (vegetarisch)

Sardinien mit Burrata, Bohnen uns Pinienkernen (Fisch)

Pan con tomate mit Fenchelpollen, Anchovies und Pfeffer (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2025

Information zum Wein
Die biologisch und biodynamisch erzeugten Trauben der Sorte Muscat d’Alexandrie von alten Reben liefern einen Ertrag von lediglich bis zu 18 Hektolitern pro Hektar. Nach der Handlese erfolgte eine Vergärung von 35 Tagen auf den Schalen. Nach dem Pressen und der malolaktischen Gärung reifte der Wein elf Monate lang in neutralen 500-Liter-Eichenfässern, bevor er in Flaschen unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt wurde.
Farbe
leicht kupferfarben mit etwas Trübung

Nase
Die *Cuvée Alexandria*, benannt nach dem verwendeten Muscat d'Alexandrie duftet nach Holunder- und Akazienblüten, nach Muskat und Rosen, aber auch nach reifen Mostäpfeln, etwas klassischem Hopfen, Kräutertee und einer leicht cremigen Note von Pfirsichkompott mit Sahne.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich die *Cuvée Alexandria* saftig mit einer feinen Frucht, die zwischen reifem Steinobst, etwas Kernobst und Orangen changiert. Die leicht verlängerte Maischestandzeit sorgt für einen dezenten Gerbstoff und Extrakt, der sich harmonisch einfügt. Der Wein wirkt komplex und dabei schwebend, wirkt präzise und klar, delikat und auch durchaus elegant in der feinen Komposition der Tannine und der Säurestruktur.