



**Matassa**

# *Tattouine VdF rouge*



2024, 750 ml



Frankreich, Roussillon



9910232192



Grenache, Grenache gris

Alkoholgehalt:

10,0 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kartoffelkuchen mit Radicchio, Knoblauch, schwarzen Oliven und

Rosmarin (vegetarisch)

Tomaten Gnocchi mit Ricotta, Salbei Blättern und Chorizo Schaum

Gebratene Makrele mit Tomaten-Pfirsich Gazpacho



# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.12.2025

## Informationen zum Wein:

Die Assemblage von 90% Grenache Gris und 10% Grenache Noir wurde über 3 Wochen gemaischt

## Farbe:

Getrübtes Granatrot, mit violetten Reflexen.

## Nase:

Im Duft wirkt er äußerst verführerisch, frisch, zerstoßene Himbeeren auf Eis, Sauerkirschen, Blaubeergelee und Holunder, vereinen sich mit unzähligen frischen Kräutern, wie wilde Minze, Salbei und Rosmarin. Hefige Noten sind all gegenwärtig und der herb-süße Eindruck der Nase lässt ihn unglaublich animierend wirken, ein Hauch von Weihrauch, Hagebuttentee und Lakritz komplettiert sein inspirierendes Aromen Spiel.

## Gaumen:

Am besten trinkt man den 2024er Tattouine Rouge von Paul Lubbe leicht gekühlt, das unterstreicht seinen überaus erfrischenden Charakter und seine belebende Säure. Seine geschliffene, reife Tannin Struktur, setzt zarte würzige Akzente, seine betonte Mineralität legt sich mit viel Salzigkeit auf die Zunge. Es gibt bei diesem Wein nur eine Gefahr, dass eine Flasche nicht ausreicht, also ausreichend Menge einplanen von diesem trinkanimierenden Lecker Schmecker mit nur 10Vol%.