



Matassa

El Carner VdF rouge



2024, 750 ml



Frankreich, Roussillon



9910232193



Grenache, Macabeu

Alkoholgehalt:

10,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt Dekantieren und gekühlt aus großen Gläsern trinken.

Wildkräutersalat mit Himbeeren, Ziegenfrischkäse und Weißbrot-

Krusti (vegetarisch)

Lachs auf lauwarmem Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Schweine Kotelett mit gegrilltem Weinbergs Pfirsich und Rosmarin-

Polenta

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.12.2025

Informationen zum Wein:

Naturwein aus Grenache und Macabeu

Farbe:

Getrübtes Pink Grapefruit.

Nase:

Das Aroma des 2024er El Carner lässt an süße rote Beeren, Sauerkirschen und Blüten denken, vermischt mit etwas Unterholz, Früchtetrops und ein Hauch Vanille. Sein lebendiger und belebender Auftakt belebt bereits im Duft die Sinne.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt kokettiert er mit Erdbeeren, Himbeeren, einer frischen Säure und einem feinen Gerbstoff, seine Struktur und der niedrige Alkohol von 10Vol% löst Schluckreflexe aus. Der Perfekte Wein zum Träumen und Meditieren und zu einer Küche, die ebenso leicht und beschwingt ist wie er selbst.