Majas

Rosé Petit Bonheur IGP

2025, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910231051

Grenache Gris

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Burrata mit Basilikum und Kirschtomaten (vegetarisch)

Pasta mit getrockneten Tomaten (vegetarisch)

Gegrillter Sepia mit Olivenöl und knusprigem Baguette

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.03.2026

Info zum Wein:

100% Grenache Gris

Ertrag: 40 Hektoliter/Hektar

Alter der Rebstöcke: 35 Jahre

Boden: Lehm-Kalk-Hanglage

Info zum Ausbau:

Handlese, direkte Pressung

Vorklärung

Gärung mit wilden Hefen, Ausbau in Betontanks auf Feinhefe ohne Schwefel.

Minimaler Zusatz von Schwefel bei der Abfüllung, keine Filtration.

Farbe:

Elegantes Perlmutt.

Nase:

Der 2025er Petit Bonheur zeigt sich mit subtiler Aromatik von weißem Pfirsich, fester Birne, Zitrone, frischen Trauben und hellen Blüten. Was für eine Feinheit und Eleganz, bereits in der Nase.

Gaumen:

Auf der Zunge spielt er förmlich mit den Sinnen, feine Frucht trifft auf Fruchtsüße und viel Mineralität. Ein Wein den man sich wünscht zum Meditieren, zum davonschweben oder wenn man bei warmen Temperaturen auf der Terrasse sitzt und das Leben genießt!