## Majas

# *Majas Rouge IGP*

**2024, 750 ml**

**Frankreich, Roussillon**

**9910231047**

**Carignan, Grenache**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gardianne de Taureau (Stier oder Jungbulle)

Raclette (vegetarisch)

Steak Tatar (Rind)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.07.2025

**Information zum Wein**
Der *Majas Rouge* ist eine Cuvée aus jeweils rund 50 % Grenache und Carignan, die aus einem Weinberg kommen, in dem ein Teil der Reben noch aus den 1890er Jahren stammt. Die meisten Reben wurden aber in den 1980ern gepflanzt, und der Weinberg wurde seitdem biologisch bewirtschaftet. Er liegt bei Caudiès de Fenouillèdes ist von Lehm und Kalk mit etwas Schiefer geprägt. Nach der Handlese – der Ertrag lag bei rund 40 hl/ha – wurden die Trauben entrappt und spontan im Edelstahl vergoren. Danach wurde der Saft abgepresst und reifte im Edelstahl. Gefüllt wurde der Wein ohne Schönung und Filtration mit lediglich etwas Füllschwefel.

**Farbe**
leicht transparentes tiefes Rubinrot

**Nase**
Der *Majas Rouge 2024* ist ein junger und frischer Rotwein, dessen farbliche Transparenz im Duft wieder aufgegriffen wird. Auch hier ist die Frucht klar zu erfassen. Der Rouge erinnert an knackige Kirschen, Himbeeren und Brombeeren, etwas Garrigue, Kräuter der Provence und Gestein.

**Gaumen**
Am Gaumen präsentiert sich der rote *Majas* kristallin und frisch, mineralisch, voller Energie und Saftigkeit. Die Tannine sind sanft und geschmeidig, die Säure klar und taktil. Kaum zu glauben, dass dieser Wein aus dem tiefen Süden kommt, so leicht und lebendig wirkt er. Eine unkomplizierte Einstiegs-Cuvée für alle Tage, die gleichzeitig Finesse und Stil besitzt.