Matassa

Cuvée Romanissa VdF rouge

2022, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910232135

Grenache

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kartoffelpüree mit karamellisierten Äpfeln, Zwiebeln und Blutwurst

(Fleisch)

Feijoada, portugiesischer Pilzeintopf mit Bohnen und Reis

(Gemüse & Vegetarisch)

Fasanenterrine

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.09.2023

Informationen zum Wein

Die *Cuvée Romanissa 2022* von Matassa entsteht in den Côtes Catalanes im Roussillon aus den Rebsorten Grenache und der besonderen Grenache-Variante Lledoner Pelut sowie kleinen Mengen Carignan. Es wurde recht früh gelesen, spontan vergoren, nicht extrahiert und der Wein im großen neutralen Holz ausgebaut. Es erfolgte nur ein minimaler Einsatz von Sulfiten sowie eine leichte Filtration.

Farbe

recht transparentes Rubinrot

Nase

Der *Vin de France Cuvée Romanissa* wirkt im Duft fruchtig und süß mit jeder Menge Zimtkirschen, Preiselbeeren, reifen Roten Johannisbeeren und Pflaumen. Hinzu kommen Nuancen von Holunderbeeren, Kräutern, Blüten und ein Hauch von flüchtiger Säure, die der *Cuvée* sehr gut steht.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Wein seidig und saftig. Auch hier wirkt die rote Frucht reif und süß, charmant und weich. Das Tannin fällt zunächst gar nicht auf, kleidet aber dann den Gaumen mit einer ganz feinen Schicht aus. Auch hier erinnert die Frucht an Zimtkirschen und rote Beeren. Dazu kommen Blutorange, getrocknete Kräuter und süße Lakritze. Die *Cuvée Romanissa* ist harmonisch, einladend und beseelt von ihrer südlichen Herkunft.