Majas

Majas Blanc IGP

2024, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910231046

Carignan Blanc, Macabeu, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Lauch, Apfel und Fenchel mit Kerbel-Vinaigrette

Pasta Cozze e Fagioli

Stubenküken aus dem Ofen mit Salbei, Thymian und Schalotte

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Der 2024 Majas blanc von der Domaine de Majas ist als IGP Côtes Catalanes klassifiziert und besteht zu je einem Viertel aus Macabeu, Rolle, Grenache Blanc und Chenin Blanc. Die Reben sind im Schnitt 35 Jahre alt und liefern gut 38 Hektoliter Ertrag. Gewachsen auf lehm- und kalkhaltigem Boden erfolgt die Lese manuell, die Vergärung spontan und der Ausbau ohne Holz im Stahltank – ein frischer südfranzösischer Zischer.
Farbe:
Blassgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2024 Majas blanc der Domaine de Majas zeigt sich in der Nase aufgeräumt und entbehrt ein wenig der Wildheit vergangener Jahrgänge. Blitzsauber und klar verbindet er die Eindrücke nassen Kieselsteins mit den Zesten von Zitronen und grünen Mandarinen, hinzu kommen leicht mineralische Noten nebst mediterraner Macchia nach Salbei, Thymian und Kerbel. Freudvoll frischer Zischer aus dem heißen Süden Frankreichs.

Mund:
Im Antrunk ist der Wein glockenklar mit feiner Viskosität und zarter Salzigkeit. Die klare Frucht zeigt sich vielmehr im Extrakt denn als vorlautes Leitmotiv, die reife Säure spannt sich über den gesamten Gaumen und wird herb konturiert von animierenden Kräuteraromen. Ein freudvoller Wein für jeden Tag, der das tägliche Glück kalibriert.