Matassa

River VdF rouge

2025, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910232200

Syrah

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Tatar mit Minze und Kapern (Lamm)

Wachtel vom Grill mit Rosmarin (Geflügel)

Aubergine vom Holzkohlegrill mit Tahini und Sumach (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 10.06.2026

Information zum Wein
Der *River* ist ein reinsortiger Syrah, handgelesen in einem Weinberg von 500 Metern Höhe bei Saint-Paul-de-Fenouillet. Der Syrah wurde als ganze Trauben vergoren und mit Füßen gestampft. Es folgte eine anschließende Maischevergärung von fünf Tagen und eine Ausbau von acht Monaten in 500-Liter-Tonneaux.
Farbe
recht helles, mittel transparentes Rubinrot

Nase
Schon die dezenten 11 % Alc. deuten darauf hin, dass es sich beim *River* eher um einen *vin de soif* denn einen klassischen südlichen Syrah handelt. Und die Nase scheint dies zu bestätigen. Es duftet nach frischen gepflückten Veilchen, Sauerkirschen und festen Walderdbeeren. Dazu kommen Kräuter, etwas länger gezogener Assam-Tee, ein leichte Pfeffrigkeit und ein Hauch schwarzer Oliventapenade.

Gaumen
Am Gaumen bestätigt sich der trinkfreudige Eindruck. Der Syrah verfügt über eine salzige Mineralität, Struktur und Finesse, Saft und Geradlinigkeit mit einem feinen Tannin und lebendiger Säure. Das ist ein schwebend leichter Syrah, der gleichzeitig über Erdigkeit und Tiefe verfügt. Ein agiler Wein, der leicht gekühlt genossen werden sollte.