Matassa

Olla Blanc VdF

2025, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910232195

Macabeu, Muskateller

Alkoholgehalt: 10,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Focaccia mit Fenchel, Ricotta und Zitronenzeste (vegetarisch)

Tempura von Zucchini und Salbei mit Yuzu-Mayonnaise (vegetarisch)

Vietnamesische Sommerrollen mit Garnelen, Kräutern und Erdnüssen (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 10.06.2026

Informationen zum Wein
Die Cuvée besteht zu etwa 50 % aus Muscat à petite grains und zu 50 % aus Macabeu. Die Trauben stammen aus früher aufgelassenen und rekultivierten Weinbergen in 500 bis 600 m Höhe. Die Böden der Weinberge bestehen aus kalkhaltigem Lehm mit hohem Eisengehalt. Die Trauben werden frühmorgens von Hand in kleinen Kisten gelesen, damit sie frisch und unversehrt in die Kellerei gelangen. Im Keller wurden die Trauben für den *Olla Blanc* nicht entrappt, sondern im Ganzen spontan in Edelstahlbehältern vergoren und anschließend schonend gepresst. Anschließend reifte der Wein acht Monate auf der Hefe in 2.000-Liter-Betontanks. Die Abfüllung erfolgt unfiltriert, ungeschönt und ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe
deutliche Trübung, orange bis kupferfarben

Nase
Der 2025er *Olla blanc* bietet den gewohnt expressiven, duftigen Einstieg in die Welt von Matassa. Man taucht ein in eine Wolke aus Hopfensprossen, Holunderblüten, Grapefruitsaft und -zesten, Muskat und Ananas. Zudem gibt es Aprikose und Mirabelle, aber alles so luftig, als wäre es eine spritzige Limo.

Gaumen
Auch am Gaumen sorgt der Weißwein aus Macabeu und Muscat à petits grains für Sommergefühle mit einer spritzigen, helltönig duftigen Anmutung. Die Maischestandzeit sorgt aber gleichzeitig für einen deutlichen Grip. Der *Olla blanc* ist saftig und frisch, lebendig und tonisch und gleichzeitig gesegnet mit feinen Tanninen und einer gewissen herben, zestigen Strenge und Salzigkeit am Gaumen. Ein Einstiegs-Orange mit erhöhtem Lustfaktor.