Matassa

Cuvée Marguerite VdF blanc

, 750 ml

France,

Orange wine

9910232175

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebackener Ziegenkäse mit Fenchel-Orangen-Walnuss-Salat (vegetarisch)

Gegrillter Thunfisch mit pikanter Wassermelone (Fisch)

Lendensteak mit Sardellenbutter (Rind)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2025

Informationen zum Wein
Die Cuvée besteht aus ca. 60 % Muscat d'Alexandrie sowie 30 % Muscat à petit grains und 10 % Macabeu. Die Böden der Weinberge sind geprägt von Schiefer und Mergel und sind von Buschwerk und Garrigue umgeben. Der Ertrag beträgt nur 18 Hektoliter pro Hektar. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand in kleine Kisten mit einem Fassungsvermögen von 12 kg gelesen, damit die Trauben frisch und unversehrt in die Kellerei gelangen. Nach dem Pressen der ganzen Trauben wird der Saft spontan in gebrauchten 500-Liter-Fässern vergoren, es folgt der biologische Säureabbau und ein Jahr Ausbau auf der Vollhefe. Am Ende erfolgt eine minimale Schwefelung.

Farbe
deutlich trüb orange mit kupferfarbenen Reflexen

Nase
Ein Wein wie eine Co-Fermentation aus Muscat und IPA. Die *Cuvée Marguerite* duftet im ersten Moment nach Citra- und Simcoe-Hopfen mit Holunderblüte, Grapefruit, Bergamotte, Mandarine und Johannisbeere. Mit zunehmender Luft wird der Wein ruhiger, gesetzter und es kommen Noten von Sanddorn, weißem Tee, Quitten und Heu mit hinzu.

Geschmack
Am Gaumen sorgt die Maischestandzeit der *Cuvée Marguerite* für klare, feine Tannine, einen phenolischen Zug mit einem trockenen Mundgefühl und einer lebendigen Säure. Wenn der Wein den Gaumen bedeckt, verändert sich die Textur und wird zunehmend weicher und feiner. Die Frucht nimmt sich hier zurück, wird etwas steiniger und kräutiger mit Noten von Gras, Heu, Anis und Fenchel. Dazu kommen Softaprikosen, Kumquat-Schalen und rote Äpfel. Ein markanter, klarer, saftiger und salzig-mundwässernder Wein mit behänder Leichtigkeit und aromatischer Tiefe.