Matassa

Tattouine Rouge VdF

, 750 ml

France,

9910232157

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Chipirones, gefüllt mit Ziegenfrischkäse, und Kräuter vom Grill

(Käse, Meeresfrüchte)

Geröstetes Brot mit ebenfalls gerösteter Blutwurst und Petersilie

(Fleisch)

Tomaten-Tarte-Tatin mit Ziegenfrischkäse, Oliven und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.07.2024

Informationen zum Wein

Carignan, Grenache Noir und Grenache Gris von bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken. Vergoren zu Beginn in einer Kohlensäuremaischegärung mit ganzen Trauben, dann drei Wochen im Beton durchgegoren und danach neun Monate lang in alten Demi-Muids ausgebaut.

Farbe

leuchtendes, recht transparentes Kirschrot

Nase

Tattouine Rouge ist ein fruchtig-herber, frischer Rotwein, der an rote Äpfel samt Schale, an Pfirsiche und rote Beeren erinnert. Dazu kommen Noten von Unterholz, Kräuter und ein Tröpfchen Amaro.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der 2023er *Tattouine Rouge* säuerlich frisch, salzig, saftig, leicht und druckvoll. Der vorhandene Gerbstoff sorgt für eine griffige Textur und reibt leicht über die Gaumenoberfläche. Der Wein tänzelt und ist sehr agil, dazu kräutrig herb, weckt Lebensgeister mit seinen säuerlich rotbeerigen und sauerkirschigen Noten. Das ist immens saftig bis zum Schluss.