



# Chardonnay Réserve IGP

, 750 ml

France,

9910231042



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Weißer Spargel mit geräuchertem Bauchspeck,

Sahne und Senf

(Fleisch)

Markknöchen mit Chorizo und Schnittlauch

(Fleisch)

Tatar vom geräucherten Schellfisch mit Feldsalat

(Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.10.2023

## Information zum Wein

Die handgelesenen Trauben wurden direkt von Hand gepresst. 10 % der Trauben wurden in Eichenfässern vinifiziert, der Rest wurde in Betonbehältern auf der Hefe vergoren und ausgebaut. Es wurden nur einheimische Hefen verwendet. Der Wein wurde ungefiltert und ungeschönt abgefüllt.

## Farbe

Goldgelb

## Nase

Die Nase dieser *Chardonnay Réserve* von Majas wirkt zwar durchaus südlich üppig, aber auch elegant. Es handelt sich hier um einen würzigen Chardonnay, der eine reife Apfel- und Birnenfrucht mit leicht nussigen Noten verbindet. Zudem findet man hier Apfeltarte, auch etwas Menthol, und man hat einen Klecks Sahne in der Nase.

## Gaumen

Am Gaumen bietet der Wein eine gewisse Festigkeit, ferner Phenolik und Gerbstoff. Die Frucht ist saftig und reif. Es gibt genügend strukturgebende Säure, auch zeigt sich der Wein schlanker, als es der voluminöse Duft erwarten ließ.