

# Majas

## *L'Amoureuse Rose IGP*

 , 750 ml

 France,

 9910231039

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Pluma Iberico mit Ofenkartoffeln und Aioli**

(Fleisch)

**Pizza mit Anchovis und Kapern**

(Fisch)

**Gegrillte Dorade mit Zitronen und Fenchel**

(Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.06.2023

## Information zum Wein

Die Frucht des *L'Amoureuse Rosés* stammt von Weinbergen bei Caudiès de Fenouillèdes mit kalkigen Lehmböden. Es sind Trauben der Rebsorten Syrah und Merlot, die hier genutzt wurden. Nach der Handlese wurden sie gepresst, spontan vergoren und im Beton ausgebaut.

## Farbe

leuchtendes Kirschrot

## Nase

Der *2022er L'Amoureuse Rosé* duftet nach Berberitzen und dem Abrieb von Grapefruitschalen, nach Hagebutten und Roten Johannisbeeren, die sich mit Kräutern der Provence und zerstoßenem Stein zu einem trinkanimierenden frischen Ganzen mischen.

## Gaumen

Am Gaumen sorgt der *L'Amoureuse Rosé* für den erwarteten Trinkfluss, weil er überaus saftig ist, etwas Gerbstoff-Grip bietet und eine leichte Salzigkeit im Finale aufweist. Die rotbeerige Frucht und die Zesten mischen sich mit Noten von Kräutern, Tabak und Gestein. Die Cuvée besitzt Kraft, vor allem aber Frische und Energie. Sie macht solo Spaß, aber auch zu mediterraner Küche.