

Majas

Majas Blanc IGP

 , 750 ml

 France,

 9910231034

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Geschmorter Lauch in Kerbel-Nage

(Gemüse & Vegetarisch)

Eintopf von weißen Bohnen, Kartoffeln und

Venusmuscheln

(Meeresfrüchte)

Wachteln aus dem Rohr mit Schalotten und

Fenchelgemüse

(Geflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.03.2023

Zwischen dem Fenouillèdes-Tal und den Pyrenäen haben Agnès und Alain Carrère aus dem rauen Terroir ihrer Heimat lebendige Weinberge geschaffen. Im Jahre 2007 entschieden die beiden, auf biologische Landwirtschaft umzustellen und liessen sich von Tom Lubbe von der Domaine Matassa beraten. Die Ton-, Kalk- oder schieferhaltigen Böden an den Bergausläufern ermöglichen den Rebsorten, ihr unterschiedliches Terroir zum Ausdruck zu bringen. Über 120 Jahre alte Rebstöcke sind das große Potential der Domaine Majas, die alten Carignan, Grenache und Macabeu Stöcke werden dabei ergänzt von Junganlagen, die mit Syrah, Merlot, Cabernet, Chardonnay und Rolle bestockt wurden.

Der Majas blanc ist als IGP Cotes Catalanes klassifiziert und besteht zu je einem Viertel aus Macabeu, Rolle, Grenache blanc und Chenin blanc. Die Reben sind im Schnitt 35 Jahre alt und liefern gut 38 Hektoliter Ertrag. Gewachsen auf Lehm- und kalkhaltigem Boden erfolgt die Lese manuell, die Vergärung spontan und der Ausbau ohne Holz imahltank. Ein frischer südfranzösischer Zischer.

Farbe:

Helles Gelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2021 Majas blanc der Domaine de Majas verbindet in der Nase eine glasklare Frucht mit floralen Kopfnoten und mediterraner Würze. Nashi Birne und gelbes Kernobst wie Äpfel oder pummelige Birnen werden garniert durch weiße Blüten im Obertonbereich. Dazu kommen herbale, grüne Noten nach Kerbel und Salbei sowie wildem Fenchel und Thymian. Ein frischer Weißer aus einer der heißesten Regionen Frankreichs - Chapeau!

Mund:

Am Gaumen zeigt er sich ebenfalls glockenklar mit feiner Viskosität und animierend salinem Charakter. Im Extrakt zeigen sich vielmehr die hocharomatische Kräuter denn die Fruchtnoten, die sich eher im Extrakt abbilden. Ein einfacher doch freudvoller Wein, der das Niveau des Alltags kalibriert und als solider Schluck von Montag bis Freitag in all seiner Unkompliziertheit strahlt.