



Matassa

Tattouine Rouge VdF



, 750 ml



France,



9910232192



,

Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Christina Hilker

Kartoffelkuchen mit Radicchio, Knoblauch, schwarzen Oliven und

Rosmarin (vegetarisch)

Tomaten Gnocchi mit Ricotta, Salbei Blättern und Chorizo Schaum

Gebratene Makrele mit Tomaten-Pfirsich Gazpacho



Tasting review

by Christina Hilker on 16.12.2025

Informationen zum Wein:

Die Assemblage von 90% Grenache Gris und 10% Grenache Noir wurde über 3 Wochen gemaischt

Farbe:

Getrübtes Granatrot, mit violetten Reflexen.

Nase:

Im Duft wirkt er äußerst verführerisch, frisch, zerstoßene Himbeeren auf Eis, Sauerkirschen, Blaubeergelee und Holunder, vereinen sich mit unzähligen frischen Kräutern, wie wilde Minze, Salbei und Rosmarin. Hefige Noten sind all gegenwärtig und der herb-süße Eindruck der Nase lässt ihn unglaublich animierend wirken, ein Hauch von Weihrauch, Hagebuttentee und Lakritz komplettiert sein inspirierendes Aromen Spiel.

Gaumen:

Am besten trinkt man den 2024er Tattouine Rouge von Paul Lubbe leicht gekühlt, das unterstreicht seinen überaus erfrischenden Charakter und seine belebende Säure. Seine geschliffene, reife Tannin Struktur, setzt zarte würzige Akzente, seine betonte Mineralität legt sich mit viel Salzigkeit auf die Zunge. Es gibt bei diesem Wein nur eine Gefahr, dass eine Flasche nicht ausreicht, also ausreichend Menge einplanen von diesem trinkanimierenden Lecker Schmecker mit nur 10Vol%.