

 **Majas**

Chenin by Majas IGP

 , 750 ml

 France,

 9910231036



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Muscheln mit Aioli

(Meeresfrüchte)

Spanisches Cous-Cous mit Gemüse und Ei

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen-Kebap mit Za'atar

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.09.2022

Information zum Wein:

Der Chenin Blanc stammt von noch jungen Reben aus einem seit 2007 biologisch bewirtschafteten Weinberg bei Caudiès de Fenouillèdes. Dort herrschen Lehm, Kalk und etwas Schiefer vor. Gelesen wurde mit einem Ertrag von rund 30 hl/ha, dann wurde der Chenin als Ganztraube gepresst und spontan vergoren. Anschließend wurde der Wein kurz im Betontank auf der Feinhefe ausgebaut und unfiltriert mit wenig Schwefel gefüllt.

Farbe:

mittleres Strohgelb

Nase:

Beim *Chenin by Majas* kommt man kaum darauf, dass die Reben hier so südlich stehen. Er wirkt angenehm kühl und hell mit Noten von Zitronen und Limetten, etwas knackiger grüner Birne und grüner Pflaume. Dazu kommen die leichte Nussigkeit und die dezente Steinigkeit.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Chenin by Majas* ebenso hell und klar mit einer beeindruckend frischen zitrischen Säure, die zusammen mit der direkt einsetzenden Salzigkeit mundwässernd wirkt. Das ist ein Wein mit viel Energie und tonischen Aspekten.