Majas

Cortado IGP

, 750 ml

France,

9910231048

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Dorade vom Grill mit gegrillten Zucchini und Rosmarinkartoffeln (Fisch)

Pizza mit Feigen (vegetarisch)

Pulled Pork mit Apfel (Schwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.07.2025

Information zum Wein
Der *Majas Cortado* ist eine Cuvée aus je 50 % Pinot Noir und Vermentino (Rolle), was eine wirklich ungewöhnliche Kombination für diese Region darstellt. Der Weinberg liegt bei Caudiès de Fenouillèdes und ist von Lehm und Kalk mit etwas Schiefer geprägt. Die Reben sind rund 20 Jahre alt und der Wein wird mit ca. 40 hl/ha gelesen. Nach der Handlese wurden die Trauben entrappt und spontan und nach Rebsorten getrennt im Edelstahl vergoren. Der Pinot bekam vier Tage Maischegärung, der Vermentino wurde direkt gepresst. Die Assemblage erfolgte nach dem Pressen und vor der malolaktischen Gärung.
Der Ausbau in Betontanks erfolgte auf der Feinhefe ohne Sulfite. Davon gab es nur eine minimale Zugabe bei der Abfüllung. Der Wein wurde nicht filtriert.

Farbe
Transparentes, leuchtendes Rubinrot

Nase
Der *Majas Cortado 2024* ist ein frischer, duftiger Wein, der an Kirschen, Grenadine, Moosbeeren und Walderdbeeren und Himbeeren, aber auch an Mandeln und Gianduja erinnert.

Gaumen
Am Gaumen erweist sich der hellrote *Majas Cortado* als ein herrlich unkomplizierter roter Sommerwein mit saftig frischen Noten von Sauerkirschen, wiederum Moosbeeren und Roten Johannisbeeren. Zudem gibt es hier einen Hauch von Erde und Pfeffer. Die Säure ist agil, das Tannin rund. Der fruchtig frische und unkomplizierte aber durchaus elegante *Côtes Catalanes IGP* sollte leicht gekühlt serviert werden.