



Matassa

Cuvée Romanissa VdF



, 750 ml



France,



9910232189



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Am besten dekantieren und gekühlt aus großen Gläsern genießen.

Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenfrischkäse, frischem Thymian
und Olivenöl (vegetarisch)

Kaninchen auf Linsen mit Waldhimbeeressigjus und Wildkräuter-
Salat

Stubenküken gebraten mit Perlzwiebeln, Rauchfleisch und
Kartoffelpüree

Tasting review

by Christina Hilker on 16.12.2025

Info zum Wein:

Eine Assemblage aus Grenache und Carignan, nicht Grenache rouge, sondern vor allem die Grenache-Variante Lledoner Pelut. Die Trauben stammen von alten Reben vom Schieferboden rund um Calce im Roussillon. Es fand Ganztraubenvergärung statt, Ausbau im Zement, im neutralen Holz und im Ton. Keine Zusätze, Naturwein Pur.

Farbe:

Gedecktes Purpur.

Nase:

Was für eine Frische strahlt die 2024er Cuvée Romanissa von der Domaine Matassa aus, saftige Brombeere, Schlehe und Waldhimbeere paaren sich mit Unterholz, Rosmarin, Thymian, Früchtetee sowie einem Hauch von Holzrauch und Süßholz. Darüber liegt ein Hauch von Ursprünglichkeit, etwas angenehm Wildes.

Gaumen:

Belebend und lebendig mit nur 11 Vol% erfrischt dieser feine Rote die Zunge mit anregender Säure und samtigem Gerbstoff. Mit jedem Schluck wird man zu einem weiteren verführt, ein wahrlich feiner Speisenbegleiter, der untermalt und nie dominiert. Auf den nächsten Schluck, Tom Lubbe!