Majas

Chardonnay IGP

, 750 ml

France,

9910231052

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Pilzrisotto (vegetarisch)

Gebratener Kabeljau mit grünem Spargelpüree und glasierten Kirschtomaten

Knusprige Geflügel Keule mit Wurzelgemüse, Kartoffelecken und Weißweinsauce

Tasting review

by Christina Hilker on 04.03.2026

Info zum Wein:

Alter der Rebstöcke: 35 Jahre

Boden: Lehm-Kalk-Hanglage

Seit 2007 biologisch zertifiziert (Ecocert)

Info zum Ausbau:

Handlese, Pressung, natürliche Weinbereitung mit wilden Hefen mit minimalem Eingriff, in die Vinifikation, anschließender Ausbau im Betontank auf der Feinhefe, ohne Schwefel. Minimaler Einsatz von Schwefel bei der Füllung.

Farbe:

Intensives, gedecktes mittleres goldgelb.

Nase:

Saftig und zugleich fein strömen Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Birne, Heu, Lindenblüte und ein Hauch Anis vereinen sich mit feinen Noten die an Muscheln und Zedernholz denken lassen. Alles fließt angenehm ineinander und wirkt dezent und elegant zugleich.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2025er Chardonnay von der Domaine de Majas saftig, mit anregender Würze und Tiefe und das bei einem für das südliche Anbaugebiet erstaunlich moderatem Alkohol von lediglich 12,5Vol%. Der perfekte Allrounder zu einer großen Vielzahl von Speisen, ein echter Spaßmacher für kleines Geld.