



# *Cuvée Alexandria VdF blanc*

2023, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910232155

Muskateller

Alkoholgehalt: 12,0 %



## Speisempfehlungen

von

**Pasta mit gegrilltem Fenchel, Zucchini und Sardinen**

(Fisch)

**Apfel-Fenchel-Melonen-Salat**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Fenchel-Tarte mit Ziegenkäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von vom 13.07.2024

## Information zum Wein

Die biologisch und biodynamisch erzeugten Trauben der Sorte Muscat d'Alexandrie von alten Reben liefern mit einem Ertrag von lediglich bis zu 18 Hektolitern pro Hektar. Nach der Handlese erfolgte eine Vergärung von 35 Tagen auf den Schalen. Nach dem Pressen und der malolaktischen Gärung reifte der Wein elf Monate lang in 500-Liter-Eichenfässern, bevor er in Flaschen unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt wurde.

## Farbe

leicht kupferfarben mit etwas Trübung

## Nase

Hier wird Muscat d'Alexandrie verwendet – daher der Name des Weines. Das ist in der Nase auch unschwer zu erkennen, denn es duftet ausladend nach Rosen und Muskat, nach Holunderblüten und Grapefruit samt Schale, etwas Hopfen, Salzzitrone und nassem Stein. Das ist eine trinkanimierende Aromatik.

## Gaumen

Die 2023er *Cuvée Alexandria* von Tom Lubbe ist am Gaumen natürlich komplett trocken und eine nicht zu verleugnende Maischestandzeit sorgt für Gerbstoff und Extrakt. Das üppig Ausladende vom Duft hat sich hier zu einer eher delikaten Aromatik entwickelt, die sich mit dem Extrakt, einer lebendigen Säure und Energie zu etwas Singulärem verbindet. Der Wein wirkt komplex und dabei schwebend, wirkt präzise und gekonnt ausgebaut, hat aber auch etwas Erdiges, was einen gelungenen Kontrapunkt zur expressiven Aromatik des Muskats setzt. Besonders in 2023, einem Top-Jahrgang von Matassa, wirkt das besonders gelungen.