

Majas

Chardonnay Réserve IGP

 2022, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910231042

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Weißer Spargel mit geräuchertem Bauchspeck,

Sahne und Senf

(Fleisch)

Markknochen mit Chorizo und Schnittlauch

(Fleisch)

Tatar vom geräucherten Schellfisch mit Feldsalat

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.10.2023

Information zum Wein

Die handgelesenen Trauben wurden direkt von Hand gepresst. 10 % der Trauben wurden in Eichenfässern vinifiziert, der Rest wurde in Betonbehältern auf der Hefe vergoren und ausgebaut. Es wurden nur einheimische Hefen verwendet. Der Wein wurde ungefiltert und ungeschönt abgefüllt.

Farbe

Goldgelb

Nase

Die Nase dieser *Chardonnay Réserve* von Majas wirkt zwar durchaus südlich üppig, aber auch elegant. Es handelt sich hier um einen würzigen Chardonnay, der eine reife Apfel- und Birnenfrucht mit leicht nussigen Noten verbindet. Zudem findet man hier Apfeltarte, auch etwas Menthol, und man hat einen Klecks Sahne in der Nase.

Gaumen

Am Gaumen bietet der Wein eine gewisse Festigkeit, ferner Phenolik und Gerbstoff. Die Frucht ist saftig und reif. Es gibt genügend strukturgebende Säure, auch zeigt sich der Wein schlanker, als es der voluminöse Duft erwarten ließ.