

Matassa

Olla Blanc VdF

 2023, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910232145

 Macabeu, Muskateller

Alkoholgehalt:

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

frittierte Polentastäbchen mit gedünsteten

Auberginen und Kardamon-Passata

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen-Tajine mit Aprikosen, Ingwer und

Couscous

(Geflügel)

Kaisergranat mit gebratenem Spargel und

karamellisierten Grapefruit

(Fisch, Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.05.2024

Informationen zum Wein

Die Cuvée besteht zu etwa 50 % aus Muscat à petite grains und zu 50 % aus Macabeu. Die Trauben stammen aus aufgelassenen und rekultivierten Weinbergen in 500 bis 600 m Höhe.

Die Böden der Weinberge bestehen aus kalkhaltigem Lehm mit hohem Eisengehalt. Die Trauben werden frühmorgens von Hand in kleinen Kisten gelesen, damit sie frisch und unversehrt in die Kellerei gelangen. Im Keller wurden die Trauben für den *Olla Blanc* nicht entrappt, sondern im Ganzen spontan in Edelstahlbehältern vergoren und anschließend schonend gepresst. Anschließend reifte der Wein acht Monate auf der Hefe in 2.000-Liter-Betontanks. Die Abfüllung erfolgt unfiltriert, ungeschönt und ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe

Deutliche Trübung, orange bis kupferfarben.

Nase

In der Nase dominiert zunächst Wollwachs, das bald von Muskat, Litschi und Rose, den typischen Muskataromen, in den Hintergrund gedrängt wird. Mit zunehmender Luft mischen sich Aprikose und Mirabelle in das Aromenspiel und werden immer dominanter. Sie sind sowohl in frischer als auch in getrockneter Form zu finden. Hinzu kommen Orangen- und Zitronenschalen sowie etwas Ingwer.

Gaumen

Obwohl ein Weißwein aus Macabeu und Muscat à petits grains kaum ohne frische, von Muskatnoten geprägte Aromen auskommt, steht bei diesem Wein eine andere Komponente im Vordergrund. Winzer Tom Lubbe verbindet die ausdrucksstarke Aromatik durch die längere Maischestandzeit mit feinen Tanninen und einer gewissen herben Strenge am Gaumen, die dem Wein viel Griffigkeit verleiht. Die Steinobstfrucht wird am Gaumen von einem Orangenband eingerahmt und mit wildem Thymian garniert. Dazu eine lebendige Mineralität und ein salziger, mundwässernder Abgang.