

Matassa

Olla Rouge VdF

 2023, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910232152

 Grenache, Grenache gris, Macabeu

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Seeteufel mit schwarzen Oliven, Fleischtomaten
und Zitronenschale**

(Fisch)

**Lendenstück vom Iberico-Rind mit gegrillten
Zwiebeln und Artischockenherzen**

(Fleisch)

**Butternusskürbis mit Polenta und Zitronen-
Tempura**

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.05.2024

Informationen zum Wein

Der *Coume de l'Olla* ist eine Cuvée aus je einem Drittel Grenache Noir, Grenache Gris und Macabeo. Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 450 bis 650 Metern über dem Meeresspiegel, die Böden bestehen aus Lehm, Kalkmergel und Eisen. Die Reben sind alt und die Erträge entsprechend niedrig, bei etwa 25 hl/ha. Die drei Rebsorten wurden in Betontanks spontan vergoren. Der Most gäerte etwa zwei Wochen auf den Schalen und nach der malolaktischen Gärung acht Monate im Beton.

Farbe

helles Granatrot, durchscheinend und leicht trüb

Nase

Der *Coume de l'Olla* ist ein Wein, der zwischen den Welten schwebt. Der Wein, der aus roten und weißen Trauben hergestellt wird, duftet rot, weiß und orange. Frisch aufgeschnittene Blutorangen und Pampelmusen liegen auf saftig roten, sehr frischen Kirschen und Pflaumen. Fein verwoben findet sich der Duft von Lavendelblüten, Kräutern des Südens, Garrigue und Stein.

Gaumen

Das Helle und Schwebende, das schon im Duft greifbar ist, zeigt sich am Gaumen in seiner ganzen Frische. Eine klare, knackige Säure leitet über zu einer weichen Textur mit dezenter Tanninen und saftiger Frucht. Der rote *Coume de l'Olla* bietet nicht nur einen enormen Trinkfluss, sondern rechtfertigt diesen auch mit einem sehr angemessenen Alkoholgehalt. Etwas kühl serviert, kann dieser Wein ein mehrgängiges Menü begleiten.