Majas

Orange VdF

2025, 750 ml

Frankreich, Roussillon

Orange Wine

9910231049

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und nicht zu kalt genießen!

Topinambur-Fritten mit Salzzitronen-Leindotteröl-Mayonnaise und Sauerkraut-Karotten (vegetarisch)

Mit Hackfleisch und Cashew Nüssen gefüllte Papaya

Käsefondue mit Kartoffeln (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.03.2026

Info zum Wein:

100 % Sauvignon Blanc

Ertrag: 30 Hektoliter/Hektar

Alter der Rebstöcke: 35 Jahre

Boden: Lehm-Kalk-Hang, Schiefer

Farbe:

Bernstein mit Apricot farbenen Reflexen.

Nase:

Der 2025er Orange von der Domaine Majas zeigt sich intensiv in der Nase, Weinbergs Pfirsich, Orange, Orangenzeste, wilde Blüten, Vanille und Anklänge von Milchkaffee und gerösteten Mandeln reihen sich ineinander und nehmen einen sofort eindrucksvoll für sich ein. Man ist gespannt auf den ersten Schluck!

Gaumen:

Am Gaumen fasziniert der Orange mit unglaublicher Frische und Lebendigkeit, was für eine gekonnte Machart dieser Stilistik und durch den moderaten Alkohol von lediglich 11 Vol% scheint er zu schweben. Klasse Speisenbegleiter zu exotischen Gerichten und zu Käse!