

# Matassa

## *Cuvée Romanissa VdF*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910232117

 Grenache

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenfrischkäse,**

**frischem Thymian und Olivenöl**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kaninchen auf Linsen mit Waldhimbeeressigjus und**

**Wildkräuter-Salat**

(Wild)

**Stubenküken gebraten mit Perlzwiebeln,**

**Rauchfleisch und Kartoffelpüree**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.07.2022

## Info zum Wein:

Eine Assemblage aus Grenache und Carignan, nicht Grenache rouge, sondern vor allem die Grenachevariante Lledoner Pelut. Die Trauben stammen von alten Reben vom Schieferboden rund um Calce im Roussillon. Es fand Ganztraubenvergärung statt, Ausbau im Zement, im neutralen Holz und im Ton. Kein Hinzufügen von Zusätzen.

## Farbe:

Gedecktes Purpur.

## Nase:

Was für eine Frische strahlt die 2021er Cuvée Romanissa von der Domaine Matassa aus, saftige Brombeere, Schlehe und Waldhimbeere paaren sich mit Unterholz, Rosmarin, Thymian, Früchtetee sowie einem Hauch von Holzrauch und Süßholz.

## Gaumen:

Belebend und lebendig mit nur 11,5 Vol% erfrischt dieser feine Rote die Zunge mit anregender Säure und samtigem Gerbstoff. Mit jedem Schluck wird man zu einem weiteren verführt, ein wahrlich feiner Speisenbegleiter, der untermalt und nie dominiert. Auf den nächsten Schluck, Tom Lubbe!

Am besten gekühlt aus großen Gläsern genießen.