Majas

Chenin IGP

2024, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910231050

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Karottensuppe mit Frischkäse Nocken und Ingwer (vegetarisch)

Gegrillte Garnelen auf Fenchel-Orangen-Gemüse mit Oliven

Seeteufel mit Zitronengras gedünstet mit grünem Spargel und Wildreis

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.03.2026

Info zum Wein

Ertrag: 30 Hektoliter/Hektar

Alter der Rebstöcke: 35 Jahre

Boden: Lehm-Kalk-Hanglage

Seit 2007 biologisch zertifiziert (Ecocert)

Info zum Ausbau:

?Handlese, Pressung

Gärung bei kontrollierter Temperatur mit wilden Hefen, anschließender Ausbau in Betontanks auf Feinhefe ohne Schwefel. Minimaler Zusatz von Schwefel bei der Abfüllung, ungefilterter Wein.

Farbe:

Intensives, leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Was für eine Fische, und pure Mineralität strömt da beim 2024er Chenin Blanc von Majas aus dem Glas hervor, mit Sauerstoff treten Aromen von Holzbirnen, Zitrone, Zitronenschale, Apfel, Quitte und Haselnuss hinzu. Duftige Anklänge von Akazienblüte, Anis und ein intensiver Duft, der an Austernschalen erinnert rundet alles perfekt ab.

Gaumen:

Auf der Zunge explodiert er mit Frische, viel Salzigkeit was den Speichel fließen lässt, was für ein mundwässernder Tropfen. Die saftige Fülle und der feine Gerbstoff im Nachhall lassen ihn zum perfekten Speisenbegleiter werden, Krustentiere und Fisch sind hier Trumpf.