## Matassa

# *Cuvée Romanissa VdF rouge*

**2023, 750 ml**

**Frankreich, Roussillon**

**9910232163**

**Grenache**

**Alkoholgehalt:** 11,0 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Salat von gelber und marmorierter Bete mit gerösteten Paranüssen

Gegrillte Andouillette mit Pommes Frites

Bohnen-Cassoulet mit Speck und geröstetem Baguette

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.12.2024

**Farbe:**

Helles Rubinrot mit hellen Reflexen und sichtbarer Trübung

**Nase:**

Wie zu erwarten ist die Cuvée Romanissa deutlich von der Reduktion geprägt. Hinter diesem Schleier verbirgt sich eine energetische, präzise Frucht. Wilde Himbeeren, Sauerkirsche und Weichsel kommen deutlich zur Geltung. Die Frucht erfährt reichlich Kontrastprogramm. Wilde, teils sehr rustikale Aromen treten in Erscheinung. Erinnerungen an Farmbesuche im Süden Europas kommen mir in den Sinn. Etwas Ziegenstall und getrocknetes Gras von Wildkräuterwiesen. Etherisch animierend, aber fordernd. „hate it or love it!“.

**Gaumen:**

Am Gaumen präsentiert sich das südfranzösische Leichtgewicht frisch, saftig und straff. Bei enorm wenig Körper ist er in die Länge gezerrt. Das Tannin unterstreicht ihn dabei gelungen bildet sein Rückgrat – ohne das er wohl zerfallen würde. Die Säure steht hoch und expressiv in der Luft. Die etherischen Nuancen dominieren die Frucht. So findet man Piniennadeln und Rosmarin neben wilden Kräutern vor Johannisbeere und Himbeere wieder. Die Fermentation und Reduktion hinterlassen in Summe den Eindruck von frischem Sauerkraut. Muss man mögen.