

# Luneau-Papin

## *Le Verger AOP*

 , 750 ml

 France,

 9950407026



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Bretonische Austern**

(Meeresfrüchte)

**Dorade in der Salzkruste mit gedünstetem**

**Fenchelgemüse**

(Fisch)

**California Rolls**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 24.10.2023

## Information zum Wein

Dieser *Muscadet de Sèvre et Maine* aus der Sorte Melon de Bourgogne stammt aus einem 1998 gepflanzten Weinberg im Dorf La Chapelle Heulin. Der Boden ist geprägt von Schiefer. *Le Verger* ist der Katastername der Weinbauparzelle, er bedeutet so viel wie Obstgarten und war die Inspiration für das Etikett mit der Darstellung der Verführung Adams durch Eva im Garten Eden.

Die von Hand gelesenen Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst, wobei Stärke und Dauer der Pressung dem jeweiligen Jahrgang angepasst wurden. Es folgte die Spontanvergärung mit natürlichen Hefen, danach die Gärung und Reifung auf der Hefe in unterirdischen, mit Glas ausgekleideten Zement-Cuves für sieben Monate.

## Farbe

intensives Strohgelb

## Nase

Dieser *Muscadet* ist im Duft ein leiser Vertreter, was insgesamt typisch ist für diese Rebsorte. Er duftet leicht grasig mit einer Feuersteinnote nach Salzzitrone und deren Zesten sowie einem Bund frisch gepflückter Gartenkräuter.

## Gaumen

Am Gaumen ist *Le Verger* ein klassischer *Muscadet*. Zunächst wirkt er fast minimalistisch mit einer hellen, klaren Frucht. Die Rebsorte Melon de Bourgogne verbindet Zitrusaromen mit jenen von grünem Kernobst. Das Hefelager sorgt für eine gewisse Cremigkeit und Seidigkeit am Gaumen. In den ersten Momenten ist die Säure kaum präsent. Doch Richtung Finale steigert sie sich, und der Wein wird plötzlich pikant, leicht rauchig und jodig, und man hat gleichsam eine Meeresbrise im Wein. Es ist ein *Muscadet* mit Frische, Klarheit und Präzision.