Luneau-Papin

Vera Cruz AOP

, 750 ml

France,

9950407030

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Angebratene Jakobsmuscheln mit Lardo und Zitrone

(Fisch, Fleisch)

Pasta mit Barba di Frate und Salzkapern

(Gemüse & Vegetarisch)

Makrelen-Tatar mit franz. Landbrot

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.06.2023

Information zum Wein

Dieser *Muscadet de Sèvre et Maine* aus der Sorte Melon de Bourgogne stammt aus einem 1974 bepflanzten Weinberg im Dorf Vallet. Der Weinberg ist geprägt von Glimmerschiefer sowie von Gneis mit Einschlüssen von Glimmer des Armoricain-Massivs. Der Gewann-Name lautet *Vera Cruz*.

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. Kein Abstich bis zur Abfüllung in Flaschen.

Farbe

helles bis mittleres Strohgelb

Nase

Der *Vera Cruz* öffnet sich mit einem Duft von grünen und gelben Äpfeln, weißem Pfirsich und einem Hauch von Stachelbeeren. Dazu kommen ein wenig Salz und Jod, als kämen sie vom Atlantik herübergeweht. Neben weißen Blüten und Gestein kann man auch einige cremige Noten wahrnehmen. Insgesamt wirkt das sehr stimmig, lebendig und anregend.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Vera Cruz 2021* elegant und fein mit einer angenehmen Energie und Tiefe. Was schon im Duft so stimmig wirkte, zeigt sich hier noch balancierter und zudem komplexer. Tatsächlich besitzt der *Vera Cruz* diese in der Nase schon angenommene Cremigkeit. Dazu kommt eine feine Kräuter- und Gesteinswürze mit einem ganz feinen Gerbstoffgrip. Auch das leichte Salzige ist wieder da und regt den Trinkfluss des für sich genommen schon großzügigen, saftigen Muscadets an. Es ist ein heller und würziger, seidiger und frischer, saftiger und vor allem im Finale sehr mineralisch wirkender Wein. Toll!