



La Grange AOP

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950407024

Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ajo blanco mit geröstetem Knoblauchbrot

(Gemüse & Vegetarisch)

Gillardeau-Astern mit klassischen Beilagen

(Meeresfrüchte)

Apfel-Kohlrabi-Salat mit Leindotteröl und

Walnusskernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.01.2022

Farbe:

Funkelndes Astrogelb, helle Reflexe

Nase:

Der 2020 Muscadet Sèvre et Maine La Grange von Luneau-Papin eröffnet ein herrliches Bukett von weißen Blüten und insbesondere Kamille und Akazie. Ausladend floral und weich. Frische Mandeln und grüne Walnüsse ergänzen eine zart nussige Ebene. Auf leisen Tatzen marschiert ein wenig Kernobst hervor. Nashi-Birne nebst frisch geschnittenen Golden Delicious-Äpfeln präsentieren einen saftigen, frischen Fruchtcharakter. Nasse Steine, ein Hauch von Meeresbrise und Austernschale setzen dann ein deutliches Zeichen zur Herkunft und Idee des Weines. Zurückhaltend und zart lassen sich noch Brennnessel und Zitronenmelisse erkennen.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt der rebsortenreine Melon de Bourgogne direkt seine enorme Tiefe und Präzision. Die Reife auf der Hefe sorgt für einen angenehmen Schmelz. Aber nur so viel, dass auch direkt wieder Platz entsteht für die kühle, alles einnehmende Mineralität des La Grange. Steinig, maritim und salzig. Die Aromen changieren zwischen hellen Früchten und weißen Blüten so wie ein paar gelben Akzenten. Vor allem die Salzigkeit sowie Mandel kommen deutlich hervor. La Grange berührt einen angenehm, ohne verkopft zu sein.