



# Le Verger AOP

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Schwarzwurzeln aus dem Salzteig mit Olivenöl und gerösteten Pilzen  
(vegan)

2023, 750 ml

Frankreich, Loire

9950407049

Melon de Bourgogne

Meeresfrüchteplatte (Austern, Muscheln, Garnelen und  
Taschenkrebs)

Thunfisch-Salat mit gekochtem Ei, Kartoffeln, Tomaten, grünen  
Bohnen, Kapern und Oliven

Alkoholgehalt: 12,5 %



# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.10.2025

## Info zum Wein:

Die Melon de Bourgogne Reben im Dorf Vallet wurden 1984 gepflanzt. Der Boden besteht aus Muttergestein aus Granit und Gneis mit zwei Glimmern des Armorican-Massivs. Diese Parzelle ist einer der historischen Schätze der Familie Luneau. Sie erhebt sich zwischen zwei Dörfern und wird von einem Fluss durchflossen. Das Grundstück, das offiziell zum Dorf Vallet gehört, liegt auf der Spitze eines Hügels, der einen 500 m breiten Granitstreifen bildet, der sanft zum Gneis des Dorfes Le Landreau abfällt.

## Farbe/Aussehen:

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

## Nase:

Der 2023er Le Verger duftet dezent nach Apfel, Zitronenzeste und Birne unterlegt von deutlichen Hefenoten, Mandel und Heu. Mit Sauerstoff treten Holunderblüte und feine Noten von Schiefer, Meeresbrise und Muschelschalen hinzu. Ein Stimmiges Gesamtbild voller Feinheit und Finesse.

## Gaumen:

Saftig, säurearm und geschmeidig gleitet er über die Zunge mit Gripp und salzigen Noten, ein wunderbarer Begleiter zu erdigem Gemüse und alles was aus dem Meer kommt, Umami vorprogrammiert.