Luneau-Papin

Terre de Pierre AOP

2020, 1500 ml

Frankreich, Loire

9950407023

Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Wakame-Algensalat und Zitronengel

(Meeresfrüchte)

Gegrillter Pfirsich mit dicken Bohnen, Feta und gerösteten Mandelsplittern

(Gemüse & Vegetarisch)

Lauchterrine mit Rochenflügel, Lollo Rosso mit Himbeeressig-Dressing

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.01.2022

Farbe:

Leuchtend helles Strohgelb, leicht grüne Reflexe

Nase:

Die Nase des 2020 Terre de Pierre mutet steinig und floral an. Er weist reichlich Noten von nassen Steinen sowie ein wenig Feuerstein auf. Weiße Blüten verleihen dazu bindenden, zarte Elemente. Akazie, Apfel- sowie Mandelblüte. Gehackte Mandeln und ein Hauch Mandelzopf kommen mir direkt im Anschluss in den Sinn. Pfirsich, Litschi sowie Ananas und Mirabelle kommen zurückhaltend zur Geltung, aber die zarte Frucht passt wunderbar zu diesem zurückhaltenden Wein. Wiesenblumen und etwas Heu sowie Mürbeteig runden ihn ab.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er dann, wie zu erwarten, kühl und klar. Ähnlich eines Gebirgsbaches fließt er rein und zielstrebig voran. Steinig, mineralisch und präzise. Dabei weist er salzige Geschmacksbilder auf und lebt von einer feinen Säurestruktur. 2020 Terre de Pierre folgt absolut einem roten Faden. Die Frucht kommt nur sehr zart zur Geltung. Er profitiert von der Haptik, dem Mundgefühl und seinem glasklaren Ausdruck. Ein Wein mit viel Platz für seine Speisenbegleiter.