Luneau-Papin

Vera Cruz AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950407043

Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Angebratene Jakobsmuscheln mit Lardo und Zitrone (Fisch und Schwein)
- Pasta mit Barba di Frate und Salzkapern (vegetarisch)
- Makrelen-Tatar mit franz. Landbrot (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Dieser Muscadet de Sèvre et Maine aus der Sorte Melon de Bourgogne stammt aus einem 1974 gepflanzten Weinberg im Dorf Vallet. Der Weinberg ist geprägt von Glimmerschiefer sowie 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

intensives Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Der 2022er Vera Cruz ist ein frischer Wein, der seine Herkunft sehr klar ins Glas bringt. Es duftet nach Meeresbrise knackigen grünen und gelben Äpfeln, Reineclauden und weißem Pfirsich in Verbindung mit leicht öligem Schiefer, einem Hauch von Pfeffer und weißen Blüten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Vera Cruz kräftiger und auch leicht exotischer als im Duft, was aber typisch für diese Lage ist. Der Wein erinnert an Mangoschorle, etwas Holz und reife Birnen, Zitronenöl und Gestein mit der typisch pikanten Säure des Muscadets, etwas Phenolik und Jod im Finale.