Luneau-Papin

Le Verger AOP

2024, 750 ml

Frankreich, Loire

9950407053

Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Muscheln mit Pfeffer und Kräutern (Meeresfrüchte)

Dorade in der Salzkruste mit gedünstetem Fenchelgemüse (Fisch)

California Rolls (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.09.2026

Information zum Wein
Dieser *Muscadet de Sèvre et Maine* aus der Sorte Melon de Bourgogne stammt aus einem 1998 gepflanzten Weinberg im Dorf La Chapelle Heulin. Der Boden ist geprägt von Schiefer. *Le Verger* ist der Katastername der Weinbauparzelle, er bedeutet so viel wie Obstgarten und war die Inspiration für das Etikett mit der Darstellung der Verführung Adams durch Eva im Garten Eden.

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.

Farbe
Strohgelb

Nase
Le Verger gehört im Duft immer zu den zurückhaltendsten Weinen von Luneau-Papin, und so ist es auch diesmal – und das ist ja auch nicht untypisch für Melon. Hier also etwas Rauch, Bierhefe, Salzzitrone, Gestein und etwas grüner Apfel und knackige Mirabellen.

Gaumen
Am Gaumen ist *Le Verger* ein ganz klassischer *Muscadet*, fast wie aus dem Bilderbuch. Den Auftakt bildet eine helle, klare Frucht mit reifen Zitrusaromen und grünem Kernobst. Das Hefelager sorgt für eine gewisse Cremigkeit und Seidigkeit am Gaumen. Der Wein wirkt frisch, lebhaft und spritzig, gleichzeitig sinnlich in der Textur mit einer mineralischen, energetischen Komponente und einem leicht salzigen und kernigen Finale. Hervorragend gelungen im schwierigen Jahrgang 2024.