

# Luneau-Papin

## *Terre de Pierre AOP*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950407041

 Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Pochierte Austern Rockefeller Art**

(Meeresfrüchte)

**Meeresfrüchtesalat mit Zuckerschoten und**

**Zitronengel**

(Meeresfrüchte)

**Gebratener Mais mit Maiscrème, frischen Erbsen**

**und gerösteten Mandelsplittern**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.05.2024

## Info:

Dieser Muscadet Sevre et Maine basiert auf Melon de Bourgogne und entstammt der eingetragenen Lage La Butte de la Roche. Die Reben stehen am Atlantik auf Peridotit-Serpentinit.

Der Boden hat magmatischen Ursprung aus dem Erdmantel.

Nach der Lese werden die ganzen Trauben in einer pneumatischen Presse verarbeitet. Im kühlen Keller wird der Most sowohl in Betontanks als auch Amphoren und Porzellengefäßen vergoren.

## Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen

## Nase:

Terre de Pierre lebt gleichermaßen von einer feinen, subtilen atlantischen Noblesse als auch von den spürbaren Akzenten des Hefeeinsatzes. Mit Salzbutterm bestrichene, getoastete Brioche ist ein plakatives Aromenbild. Er weist Noten von Mirabelle, reife Pfirsich sowie gelben Äpfeln auf. Mürbeteig sowie etwas Crèmeschnitte bis hin zu Bienenstich. All diese Ausflüge in die Backstube vermitteln aber keineswegs den Eindruck von Süße. Er zeigt metallische Nuancen, die spürbar an Blut erinnern. Gehackte Mandel und gemahlene Haselnüsse tauchen im Hintergrund auf. Getrocknete Kräuter sowie etwas frische Alge breiten sich aus. Austernschale sowie deutliche Akzente von Gischt untermauern seine Herkunft.

## Gaumen:

Am Gaumen weiß der 2022 Terre de Pierre direkt zu überzeugen. Er profitiert von Schmelz und Druck. Sein dichtes Mundgefühl wird von reichlich Salz und Mineralität akzentuiert. Bei einer sehr moderaten Säure gelingt es ihm dennoch weder breit noch fad zu werden. Sein steiniger Charakter drückt ihm gleich mehrere Stempel auf. Die Frucht wirkt balancierend, während seine Kräuterwürze Frische und Tiefe besteuert. Im Abgang kommt dann seine schmelzige Seite wieder zart zum Vorschein. Herrlich. Er besänftigt und fordert. Ein anspruchsvoller Wein, wenn man dies zulässt. Oder ein non-chalantes Trinkerlebnis, wenn man möchte. Er zeigt diese zwei Gesichter.