

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE FLEUR DE GABBRO 2022



La Tour Gallus, Loire

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grüner Apfel
Honigmelone
Weiße Blüten
Brotrinde
Stein

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Melon de Loire

WEINBEREITUNG

Lagerung
Dauer Hefelager

Betontank
8 Monate



Der Fleur de Gabbro 2022 von La Tour Gallus ist ein präziser Muscadet Sèvre & Maine „sur lie“, der die Vulkanik des Gabbro-Untergrunds in einer Linie aus Frische und dichter Mineralität widerspiegelt. Das 17 Hektar große Weingut im Pays Nantais wird seit den 1980er Jahren von Damien Rineau biologisch geführt – in Umstellung auf Bio-Zertifizierung – und verzichtet komplett auf Herbizide und Pestizide. Die Rebsorte Melon de Bourgogne stammt aus Cru-Lagen in Gorges, wo über 60 Jahre alte Reben auf Gabbro-Böden mit Südausrichtung stehen. Die Trauben werden direkt nach der Handlese gepresst und spontan vergoren; ein etwa 8 Monate langer Ausbau auf der Feinhefe in unterirdischen Glasbetonbehältern verleiht Tiefe und Cremigkeit. Im Glas zeigt er sich in zitronengelber Farbe mit grünen Reflexen. Das Bouquet vereint Aromen weißer Blüten, Zitrusfrische, grüner Apfel und salzige Mineralnoten, ergänzt durch einen Hauch grüner Melone. Am Gaumen wirkt er klar strukturiert, dicht und doch elegant, mit feiner Säure und einem würzigen, salzigen Finale – besonders präsent in der salzigen Spannung der Mineralität. Ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch mit Sauce oder gegrilltem Weißfisch – besonders Hummer, Austern und Jakobsmuscheln kommen mit seiner salzigen Klarheit bestens zur Geltung.