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



WEINBAU

Rebsorten Melon de Loire

WEINBEREITUNG

Lagerung Betontank
Dauer Hefelager 8 Monate

AROMEN

Grüner Apfel
Zitrone
Weiße Blüte
Honigmelone
Kieselstein
Brotrinde

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

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.

LA TOUR GALLUS

La Tour Gallus liegt im Herzen des Muscadet-Gebiets um Gorges, einem kleinen Dorf nahe Nantes in der Loire-Region. Bereits seit 1680 wird das Weingut in Familienbesitz geführt – inzwischen in der 9. Generation unter Damien Rineau. Die gesamte Fläche umfasst etwa 17 Hektar, von denen rund 10 Hektar unmittelbar um das Weingut liegen, plus weitere 7 Hektar in den Gemeinden Gorges und Mouzillon.
Die Reben wachsen auf Böden, die von tonhaltigem Quarzstein und der charakteristischen Gabbro-Magmatit-Formation geprägt sind – eine seltene Kombination, die den Weinen natürliche Spannung und mineralische Tiefe verleiht. Seit den 1980er Jahren verzichtet Damien konsequent auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und betreibt Anbaupraktiken, die die HVE- und Terra Vitis-Normen weit übertreffen.

Warum wir La Tour Gallus im Programm haben

La Tour Gallus ist ein herausragendes Beispiel für Loire-Weinbau: authentisch, präzise und terroirgeprägt. Besonders beeindruckt uns, wie nachhaltig und bewusst gearbeitet wird: Die Familientradition wird mit Weitblick weitergeführt. Die Muscadet-Weine spiegeln nicht nur klimatische Besonderheiten wider, sondern auch den Geschmack des seltenen Gabbro-Bodens. Die Kombination aus Dimensionsreichtum und Frische ist bei uns besonders gefragt – klare Qualitäten, die wir in unserem Sortiment schätzen.

Die Weine

Im Mittelpunkt steht der Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, vinifiziert aus der Rebsorte Melon de Bourgogne. Der Fleur de Gabbro bringt alles mit, was man sich von einem großen Loire-Wein wünscht: klare Zitrusaromen, salzige Mineralität und eine straffe, präzise Struktur. Durch den langen Ausbau auf der Feinhefe gewinnt er zusätzlich an Tiefe und Textur. Ein Wein mit großer Spannung und Ausdruckskraft – ideal zur feinen Küche mit Fisch oder Meeresfrüchten.

Weinberg & Keller

In den Weinbergen setzt Damien auf einjährige Begrünung, um die Bodengesundheit zu fördern, und verzichtet auf chemischen Pflanzenschutz – ein Standpunkt über HVE Level III hinaus. Die Böden bleiben vital, lebendig und gut belüftet. Im Keller wird präzise gearbeitet: Die Trauben werden schonend gepresst, spontan vergoren und dann 6 bis 48 Monate sur lie ausgebaut, was für außergewöhnliche Tiefe und Komplexität sorgt.