Martel.
Wein geniessen.

Chablis 2023

Preuses, grand cru AC
Lucien Le Moine

- Chardonnay
- 2023
- Burgund
- Chablis
- Fischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- 14.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Lucien Le Moine

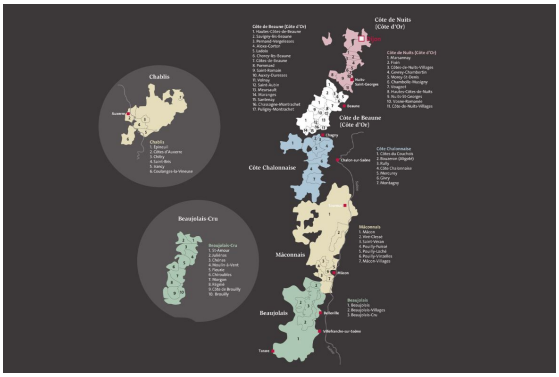
Zum Wein

Das charismatische Energiebündel Mounir Saouma steht für die aussergewöhnliche Qualität der Weine des Weingutes Lucien Le Moine in Beaune. In ihrer Individualität und Expressivität entziehen sie sich jeglicher Beschreibung mit Worten. Sie sind Ausdruck von Natur pur und höchster Weinkultur. Alle Le Moine Weine, ob weiss oder rot, reifen während rund zwei Jahren auf der Hefe. Durch diese ungewöhnlich lange Reifezeit erlangen die Weine einen natürlichen Schutz. Deshalb ist bei der Abfüllung (ohne Filtration und ohne Schönung) auch nur eine minimale Schwefeldosis notwendig. Da die Weine während der Reifezeit nicht bewegt werden, bleibt in der Regel auch mehr Kohlensäure im Wein zurück. Mounir Saouma empfiehlt deshalb in jedem Fall, seine Weine zu dekantieren. Oder wie er es ausdrückt «decant with energy»! Der Chablis Les Preuses 2018 wurde ausschliesslich in Magnumflaschen gefüllt, nachdem er während 36 Monaten in einem 500-Liter Fass reifte.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Chablis

Winzerportrait Lucien Le Moine



Mounir Saouma, Besitzer

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Mounir Saouma verbrachte einen Grossteil seiner Kindheit/Jugend in einem Kloster im Libanon. Deshalb hat er «Lucien Le Moine» (Lucien der Mönch) als Markennamen gewählt. Er ist ein absoluter Qualitätsfanatiker. Saoumas Portfolio gilt als wahre Burgunder-Bibliothek. Denn die Kellerei arbeitet mit zugekauftem Most aus den besten Lagen des ganzen Burgunds. Pro Cru werden ein bis drei Fässer gekeltert. Jedes Fass muss perfekt sein. Nichts wird umgepumpt. Es gibt keine Cuvée der Lagen oder der Fässer. Alle Weine (Weiss- und Rotweine) werden auf der Hefe gelagert und mit einem Rest natürlichem CO2 abgefüllt. Das schützt die Weine. Damit sich die Kohlensäure verflüchtigt, empfiehlt es sich, Mounir Saoumas Wunderweine vor dem Genuss energisch zu dekantieren und ihnen viel Zeit zum Öffnen zu geben. Es lohnt sich: Saoumas ausdrucksstarke Weine überwältigen mit ihrer sagenhaften Präsenz.

«Vinifikation nach alter und natürlicher Art – langer Ausbau auf reichem Hefesatz mit minimaler Intervention.»

— Martel über Lucien Le Moine

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen