Martel.
Wein geniessen.

Chablis 2022

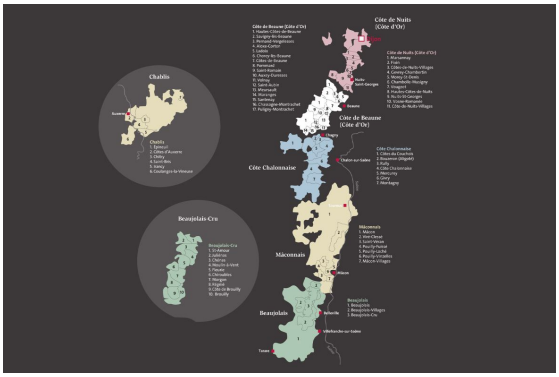
Preuses, grand cru AC
Lucien Le Moine

- Chardonnay
- 2022
- Burgund
- Chablis
- Fischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- 13.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Lucien Le Moine

© 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