Martel.
Wein geniessen.

Echézeaux 2021

grand cru AC
Lucien Le Moine

Pinot Noir

2021

Burgund

Côte de Nuits

Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte

grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

13.50 % Vol.

mittelschwerer Wein

Lucien Le Moine

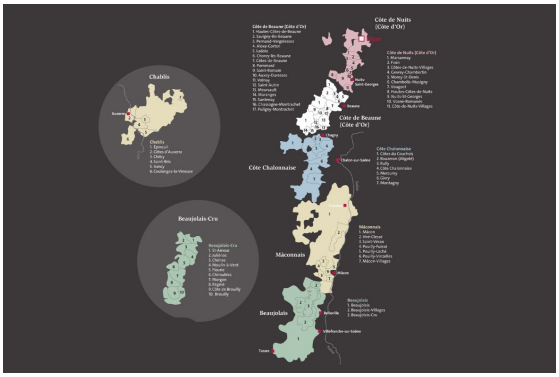
Zum Wein

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»!

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Nuits

Winzerportrait Lucien Le Moine



Mounir Saouma, Besitzer

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Die Burgunder Welt von Lucien Le Moine ist ein Universum für sich, spannend, vibrierend, als würden die barocken Weine gleichzeitig die Kunst des Im- und des Expressionismus verkörpern. Vinifikation à l'ancienne et à la nature, langer Ausbau in völliger Ruhe auf dem reichen Hefesatz, minimale Intervention. Pro Lage gibt es nur ein Fass und ein paar wenige Dutzend Flaschen pro Exportland! Jeder Cru von Lucien Le Moine ist Energiebündel und Edelelixier zugleich.

«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