Martel.
Wein geniessen.

Clos de la Coulée de Serrant 2023

Savennières-Coulée de Serrant AC, bio
Nicolas Joly



- Chenin Blanc
- 2023
- Loire
- Savennières
- Apéro Riche, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Meeresfrüchte, Vegetarische Gerichte aller Art
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- bio-dynamisch
- 13.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Nicolas Joly

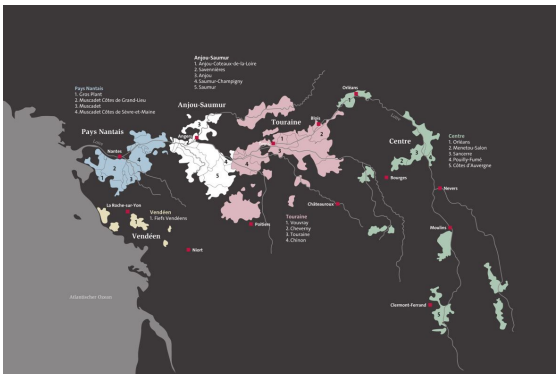
Zum Wein

Nicolas Joly wurde als einer der grossen Pioniere des biologisch-dynamischen Rebbaus bekannt. Bereits seit 1984 bewirtschaftet er seine Reblagen ausschliesslich nach biodynamischen Vorgaben. La Coulée de Serrant ist ein Rebberg direkt an der unteren Loire bei Savennières mit einer eigenen, also exklusiven Appellation Contrôlée. Bepflanzt wurde der Rebberg erstmals im 12. Jahrhundert durch Zisterzienser-Mönche. Die Chenin Blanc-Reben sind rund 75 Jahre alt. Die ungewöhnliche Komplexität dieses Weines kommt nach einigen Jahren Lagerung, dekantiert und nicht zu kalt serviert besonders gut zur Geltung. Weltklasse!

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Loire / Savennières

Winzerportrait La Coulée de Serrant - Famille Joly





Nicolas Joly, Besitzer

Weingut

	1130
	7 ha
	Besitz: Familie Joly Gutsleitung: Nicolas Joly Weinbereitung: Nicolas Joly
	Weiss: Chenin Blanc
	Schiefer

Anbau

	biodynamisch

«Mister Biodynamie mit der Lizenz für hervorragende Weine.»

© Martel AG St.Gallen

Martel über Nicolas Joly

© Martel AG St.Gallen

Impressionen







© Martel AG St.Gallen