



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



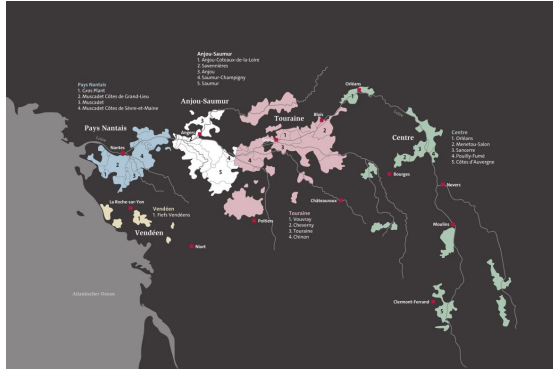
Nicolas Joly

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!


Frankreich / Loire / Savennières

Winzerportrait La Coulée de Serrant - Familie 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 über Nicolas Joly

Impressionen

