LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

LA COULÉE D'AUNIS 2021
La Source du Ruault
AOP Saumur Blanc
Chenin Blanc

Ein Weißwein im Rotweinland

Im Herzen von Saumur-Champigny dreht sich fast alles um Cabernet Franc. Die sanften Hügel entlang der Loire haben den Rotweinen der Region ihren Ruf weit über Frankreich hinaus eingebracht. Dennoch hat Jean-Noël ausgerechnet einen Weißwein zu seiner Herzensangelegenheit gemacht.

Auf den kalk- und tonhaltigen Böden findet der Chenin Blanc hier genau jene Bedingungen, die ihn seit Jahrhunderten zu einer der großen Rebsorten des Loiretals machen.

Jean-Noël baut seinen Chenin zwölf Monate im Barrique aus und sucht dabei nicht Kraft um ihrer selbst willen, sondern Ausdruck und Komplexität. Bereits im Duft entfaltet sich das breite Aromenspektrum der Rebsorte: Zitrusfrüchte, weiße und gelbe Früchte sowie feine Anklänge von Honig und Vanille verbinden sich zu einem vielschichtigen Ganzen. Am Gaumen zeigt sich dann jene Eigenschaft, die große Chenins so faszinierend macht. Die Textur ist reich, geschmeidig und fast cremig, getragen von der Reife des Jahrgangs und dem behutsamen Fassausbau. Gleichzeitig sorgt die natürliche Frische der Rebsorte dafür, dass der Wein nie schwer wirkt.
Seine Verbindung aus Schmelz und Frische macht ihn zum idealen Begleiter von Edelfisch mit Buttersauce, Jakobsmuscheln, Geflügel in cremigen Saucen, asiatischen Gerichten mit milder Schärfe oder gereiftem Ziegenkäse.

ANBAUMETHODE: BIO, TRINKTEMPERATUR: 10-12°C
GEÖFFNET HALTBAR: 3 TAGE, IN KARAFFE SERVIEREN: JA
ALKOHOLGEHALT: 13%, LAGERFÄHIGKEIT: 2030-2033



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/