

Domaine Guenault - Chenin Blanc IGP

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Domaine Guenault
Art. Nr.: 402.402

Herkunftsland: Frankreich
Region: Loire



Weingut / Erzeuger

Das Domaine Guenault liegt im Herzen der Touraine, einer der renommiertesten Weinregionen Frankreichs, nahe dem berühmten Château de Chenonceau. Die Familie Bougrier, die das Weingut seit Generationen führt, hat es sich zur Aufgabe gemacht, hochwertige Weine zu produzieren, die das einzigartige Terroir und die Tradition der Loire widerspiegeln.

Mit mehr als 40 Hektar Weinbergen, die auf kalkhaltigen Böden gedeihen, bietet das Weingut ideale Bedingungen für die Kultivierung erstklassiger Rebsorten. Die Kombination aus optimaler Sonneneinstrahlung und sorgfältigem Weinbau ergibt charaktervolle Weine mit unverwechselbarer Persönlichkeit.

Das Sortiment des Domaine Guenault umfasst sowohl IGP-Weine wie den Chenin Blanc und den Chardonnay als auch AOC-Weine wie den Touraine Sauvignon Blanc, den Touraine Chenonceaux "Les Racines du Soleil" und den Touraine Malbec. Die IGP Val de Loire-Weine erlauben größere Kreativität und bieten ein zugängliches Geschmackserlebnis, während die AOC Touraine-Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung und strengen Qualitätsstandards die Tradition und Typizität der Region repräsentieren.

Die Appellation Chenonceaux ist besonders hervorzuheben: Benannt nach dem beeindruckenden Schloss an der Loire, steht sie für exklusive Sauvignon Blancs und Rotweine, die Eleganz und Finesse vereinen.

Mit nachhaltigem Weinbau und einer Leidenschaft für höchste Qualität verbindet das Domaine Guenault Innovation mit Tradition. Jede Flasche ist ein Ausdruck der reichen Geschichte des Loiretals und lädt dazu ein, die Vielfalt der französischen Weinwelt zu entdecken.

Entdecken Sie das Domaine Guenault - die perfekte Balance aus Tradition, Terroir und moderner Weinbaukunst, direkt aus der Touraine.

Beschreibung

Die Chenin Blanc-Trauben für den Le Talent d'Achille stammen aus den kalkhaltigen Böden des Domaine Guénault, das im Val de Loire nahe des Flusses Cher liegt. Das gemäßigte Klima mit atlantischem Einfluss sorgt für eine langsame, gleichmäßige Reifung, wodurch die natürliche Säurestruktur der Trauben erhalten bleibt.

Die Lese erfolgt selektiv zum optimalen physiologischen Reifezeitpunkt, um die Balance zwischen Säure und Frucht zu bewahren. Die Trauben werden mechanisch geerntet, um eine schnelle Verarbeitung zu gewährleisten und Oxidation zu minimieren.

Nach der schonenden Pressung wird der Most durch statische Sedimentation vorgeklärt. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei etwa 16-18°C, um die sortentypische Frische und Primäraromen von reifer Birne, Mandeln und weißen Blüten zu bewahren. Eine verlängerte Maischestandzeit wird bewusst vermieden, um die Klarheit und Präzision des Weins zu erhalten.

Der Wein wird anschließend für mehrere Wochen auf der Feinhefe ausgebaut, was ihm eine feinere Struktur, zusätzliche Tiefe und

eine dezente Cremigkeit verleiht. Dabei erfolgt regelmäßiges Aufrühren der Hefe (Bâtonnage), um das Mundgefühl zu optimieren.

Vor der Abfüllung wird der Wein leicht filtriert und erhält eine moderate Schwefelzugabe, um Stabilität und Frische zu bewahren. Durch diese gezielte Weinbereitung entsteht ein präziser, terroirgeprägter Chenin Blanc mit lebendiger Säure und mineralischer Eleganz, der sich ideal für den Fachhandel und die gehobene Gastronomie eignet.

Farbe:	strohgelb mit goldenen Reflexen
Rebsorte:	Chenin Blanc
Charakteristik:	im Glas entfalten sich Aromen von weißen Blüten, grünem Apfel und einem feinen Hauch von Honig, am Gaumen lebendig und klar mit spritzigen Zitrusnoten und einer angenehmen Frische, der Nachhall ist geprägt von mineralischer Eleganz, die lange anhält
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	3,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Eine ausgezeichnete Wahl ist gebratener Zander mit Zitronenbutter und gerösteten Mandeln, serviert auf einem Bett aus sautiertem Blattspinat. Die knackige Säure des Weins balanciert die Butterigkeit des Gerichts aus, während die feine Mineralität die Röstaromen der Mandeln und die zarten Noten des Fisches elegant aufgreift.

Stand: 08.06.2026 16:00 Uhr