

Domaine Guenault - Chardonnay IGP

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Domaine Guenault
Art. Nr.: 402.403

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 Chardonnay-Trauben für den Le Talent d'Achille stammen aus den kalk- und tonhaltigen Böden des Domaine Guénault im Val de Loire. Diese mineralreiche Bodenstruktur verleiht dem Wein seine präzise Frische und feine Textur. Das Klima ist durch den Einfluss des Flusses Cher geprägt, wodurch warme Tage und kühle Nächte eine langsame, gleichmäßige Reifung ermöglichen und die natürliche Säure der Trauben erhalten bleibt.

Die Lese erfolgt maschinell, um die Trauben im optimalen Reifestadium zügig zu verarbeiten und Oxidation zu vermeiden. Nach der selektiven Ernte werden die Beeren schonend gepresst, um die klaren Primäraromen zu bewahren.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei 16-18°C, um die frische Fruchtaromatik und die charakteristische Klarheit des Chardonnays zu erhalten. Es wird bewusst auf eine Maischestandzeit verzichtet, um Oxidation zu minimieren und die Reinheit der Aromen zu bewahren.

Der Wein wird anschließend mehrere Wochen auf der Feinhefe ausgebaut, wodurch er an Struktur und Volumen gewinnt. Durch gelegentliches Aufrühren der Hefe (Bâtonnage) erhält der Chardonnay eine feine Cremigkeit, während seine natürliche Frische und Eleganz erhalten bleiben.

Farbe:	helle, klare strohgelbe Farbe
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	einladend mit Noten von reifem Pfirsich und Birne, begleitet von einem Hauch Vanille in der Nase, am Gaumen zeigt sich der Chardonnay harmonisch, mit feinen tropischen Fruchtnoten und einer gut ausbalancierten Säure, der Abgang ist geschmeidig und anhaltend
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

Der Le Talent d'Achille Chardonnay aus dem Val de Loire überzeugt mit seiner Frische, feinen Frucht und eleganten Mineralität, wodurch er vielseitig einsetzbar ist. Er harmonisiert hervorragend mit gegrilltem oder pochierem Fisch, insbesondere mit Zander oder Kabeljau, begleitet von einer Zitronen-Butter-Sauce. Auch Meeresfrüchte wie Garnelen oder Jakobsmuscheln unterstreichen seine feine Struktur.

Stand: 12.09.2026 16:38 Uhr