

Domaine Guenault - Touraine Sauvignon Blanc AOP

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Domaine Guenault
Art. Nr.: 402.404

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 Sauvignon Blanc-Trauben für den Touraine Sauvignon Blanc AOP stammen aus den kalkhaltigen Böden der Domaine Guénault, die entlang des Flusses Cher in der Touraine-Region liegen. Das gemäßigte Klima mit atlantischen Einflüssen sorgt für eine langsame Reifung der Trauben, wodurch ihre frische Säure und ausgeprägte Aromen erhalten bleiben.

Die Lese erfolgt selektiv zum optimalen Reifezeitpunkt, um das feine Aromenspektrum der Rebsorte bestmöglich zu bewahren. Nach der Ernte werden die Trauben schonend gepresst und der Most durch statische Sedimentation vorgeklärt.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei ca. 16-18°C, um die intensiven Primäraromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und frischen Kräutern zu erhalten. Eine Maischestandzeit wird vermieden, um die klare, fruchtbetonte Stilistik des Weins zu bewahren.

Im Anschluss wird der Wein für mehrere Monate auf der Feinhefe ausgebaut, was ihm eine feinere Textur, zusätzliche Tiefe und eine

harmonische Balance zwischen Frische und Mineralität verleiht.

Vor der Abfüllung erfolgt eine leichte Filtration, um den Wein stabil und klar zu halten. Eine gezielte Schwefelgabe schützt ihn vor Oxidation, ohne seine Aromen zu beeinträchtigen.

Der Touraine Sauvignon Blanc AOP präsentiert sich als präziser, terroirgeprägter Sauvignon Blanc mit lebendiger Säure, klarer Frucht und einem eleganten, mineralischen Abgang – ein klassischer Vertreter dieser Rebsorte aus dem Loire-Tal.

Farbe:	helles strohgelb
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Charakteristik:	im Duft dominieren frische Aromen von Stachelbeeren und Zitrusfrüchten, untermalt von einer dezenten grasigen Note, am Gaumen knackig und lebendig mit Nuancen von grünem Apfel und Limette, das Finale ist frisch, mineralisch und klar definiert
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	1,2 g/l
Gesamtsäure:	4,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen unterstreicht die frische Säure und die mineralischen Noten des Weins, während die leichte Süße des Honigs die Zitrusaromen harmonisch ergänzt. Garnelen mit Zitronen-Kräuter-Marinade verstärken die lebendige Frische und bringen die feinen Kräuternoten des Sauvignon Blanc zur Geltung.

Stand: 13.06.2026 11:47 Uhr