

## Domaine Guenault - Touraine Chenonceaux AOP

Jahrgang: 2023  
Erzeuger:  
Art. Nr.: 402.405

Herkunftsland:  
Region:



---

### Weingut / Erzeuger

### Beschreibung

Die Trauben für den Touraine Chenonceaux AOP des Domaine Guénault stammen aus den besten Parzellen entlang des Flusses Cher in der Touraine-Region. Das Terroir ist geprägt von kalkhaltigen Böden mit Feuersteinanteilen, die dem Wein eine ausgeprägte Mineralität verleihen. Das gemäßigte Klima mit kontinentalen Einflüssen und optimaler Sonneneinstrahlung ermöglicht eine langsame, gleichmäßige Reifung der Sauvignon Blanc-Trauben, wodurch ihre aromatische Intensität und frische Säurestruktur erhalten bleiben.

Die Lese erfolgt selektiv zum perfekten Reifezeitpunkt, um eine präzise Balance zwischen Frucht und Säure zu gewährleisten. Das Lesegut wird direkt nach der Ernte schonend gepresst und der Most durch statische Sedimentation vorgeklärt.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei 16-18°C, um die typischen Primäraromen von weißen Blüten, reifen Zitrusfrüchten und exotischer Frucht zu bewahren. Eine Maischestandzeit wird vermieden, um eine maximale Frische und Klarheit zu garantieren.

Anschließend reift der Wein für mehrere Monate auf der Feinhefe, mindestens bis zum 30. April des auf die Ernte folgenden Jahres, wodurch er an Fülle, Struktur und Komplexität gewinnt. Das regelmäßige Aufrühren der Hefe (Bâtonnage) sorgt für eine dezente Cremigkeit, die den Sauvignon Blanc besonders harmonisch abrundet.

Der Name "Chenonceaux" ist inspiriert vom Château de Chenonceau, einem der prächtigsten Schlösser an der Loire. Der Zusatz "Les Racines du Soleil" bedeutet "Die Wurzeln der Sonne" und steht für die Verbindung des Weins mit dem sonnenverwöhnten Terroir der Touraine. Die kalkhaltigen Böden und optimale Sonneneinstrahlung verleihen ihm seine einzigartige Eleganz und Fülle.

Farbe: glänzendes strohgelb mit grünen Reflexen  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt:	% vol.
Restzucker:	g/l
Gesamtsäure:	g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Dieser Wein passt perfekt zu gegrilltem Fisch mit Zitronenbutter oder Meeresfrüchte-Pasta. Seine frische Säure und fruchtige Fülle harmonisieren auch mit Ziegenkäse oder cremiger Geflügelterrine.

Stand: 27.06.2026 17:19 Uhr