

## Domaine Guenault - Touraine Malbec AOP

Jahrgang: 2024  
Erzeuger: Domaine Guenault  
Art. Nr.: 402.406

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 Côt-Trauben (Malbec) für den Touraine Côt-Malbec AOP stammen aus den kalkhaltigen und feuersteinreichen Böden des Domaine Guénault im Loire-Tal. Die Reben profitieren von den steilen Hängen entlang des Flusses Cher, die eine optimale Sonneneinstrahlung bieten und für eine langsame, gleichmäßige Reifung der Trauben sorgen. Das gemäßigte Klima mit kontinentalen und atlantischen Einflüssen erhält die frische Säurestruktur des Weins und sorgt für eine ausgeprägte Aromenvielfalt.

Die Lese erfolgt selektiv zum idealen Reifezeitpunkt, um eine perfekte Balance zwischen Frucht, Säure und Struktur zu gewährleisten. Nach der Entrappung werden die Trauben sanft gepresst, um die intensiven Primäraromen zu bewahren.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei ca. 24?26°C, um eine langsame Extraktion der Aromen und Tannine zu ermöglichen. Eine verlängerte Mazeration sorgt für eine tiefdunkle Farbe, samtige Tannine und eine ausgeprägte Fruchttiefe mit Noten von dunklen Beeren, Schwarzkirsche und floralen Nuancen.

Der Wein wird ausschließlich in Edelstahltanks ausgebaut, um seine reine, fruchtbetonte Stilistik zu bewahren. Auf Holzfasslagerung wird bewusst verzichtet, um die Frische, Saftigkeit und Klarheit der Rebsorte hervorzuheben.

Vor der Abfüllung erfolgt eine leichte Filtration, um die Klarheit und Stabilität des Weins zu gewährleisten. Eine gezielte Schwefelgabe schützt ihn vor Oxidation und bewahrt seine aromatische Intensität.

Der Touraine Côt-Malbec AOP präsentiert sich als fruchtbetonter, terroirgeprägter Malbec mit lebendiger Struktur, feiner Würze und weichen Tanninen – ein moderner, eleganter Vertreter dieser Rebsorte im Loire-Tal.

Farbe:	tiefdunklen Purpurrot
Rebsorte:	Côt (Malbec)
Charakteristik:	in der Nase präsentiert sich der Wein mit intensiven Aromen von schwarzen Johannisbeeren und reifen Pflaumen, begleitet von feinen Gewürznoten, am Gaumen kraftvoll und vielschichtig, mit dunklen Fruchtnoten und geschmeidigen Tanninen, das Finale zeigt eine würzige Länge, die den Charakter des Weins unterstreicht
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	0,6 g/l
Gesamtsäure:	3,3 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Geschmortes Lamm mit Kräutern und Wurzelgemüse unterstreicht mit seinen Röstaromen die dunkle Frucht des Weins, während die zarten Tannine die Fleischstruktur harmonisch begleiten. Gegrilltes Entrecôte mit Pfeffersauce ergänzt die saftige Textur des Weins und bringt seine feine Würze zur Geltung.

Für eine vegetarische Alternative passt Auberginenaufbau mit Tomaten und gereiftem Ziegenkäse.

Stand: 27.06.2026 19:29 Uhr