

## Colombard - Gros Manseng IGP Côtes de Gascogne

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Maison Marcellin  
Art. Nr.: 404.630

Herkunftsland: Frankreich  
Region: Gascogne



---

### Weingut / Erzeuger

Manchmal erzählen Orte Geschichten, die tiefer gehen als Worte. So ein Ort ist Maison Marcellin. Gegründet von Jacques und Émile Marcellin und heute in den Händen ihrer Nachfahren, ist dieses Weingut ein lebendiges Zeugnis der Seele der Gascogne. Hier geht es nicht nur um Wein - es geht um Familie, Tradition und die unendliche Schönheit einer Region, die mit jeder Rebe verzaubert.

Wenn man Maison Marcellin besucht, wird man nicht nur von sanften Hügeln und der Weite der Côtes de Gascogne begrüßt, sondern auch von einer Familie, die mit einem Lächeln und offenen Armen ihre Gäste empfängt. Der alte Weinkeller, in dem Jacques einst seine ersten Jahrgänge kelterte, ist noch immer das Herzstück des Weinguts. Hier trifft Handwerk auf moderne Technik, ohne dass die Tradition aus den Augen verloren wird.

Das Geheimnis der Weine liegt im Terroir: mineralreiche Böden, ein mildes Klima und die Leidenschaft der Familie Marcellin. Doch was die Weine wirklich einzigartig macht, ist die persönliche Note, die jeder Tropfen trägt. Von der Rebe bis zur Flasche begleitet die Familie jeden Schritt mit Hingabe und Sorgfalt.

Maison Marcellin ist nicht nur ein Weingut, sondern ein Stück Gascogne, das man schmecken, fühlen und erleben kann. Ob bei einem Glas des lebendigen Colombard-Gros Manseng oder dem charmanten Merlot Rosé - hier wird nicht nur Wein genossen, sondern ein Lebensgefühl.

### Beschreibung

Die Trauben für diesen Côtes de Gascogne werden mechanisch gelesen und anschließend vollständig entrappt. Nach einer 12-stündigen Maischestandzeit erfolgt eine Kaltmazeration, um die frischen Fruchtaromen zu bewahren. Die alkoholische Gärung findet temperaturkontrolliert bei 16 °C statt, wodurch die lebendige Frische und aromatische Intensität erhalten bleiben.

Nach der Gärung wird der Wein durch eine Bentonit-Schönung (pflanzlichen Ursprungs) stabilisiert und mittels tangentialer Filtration geklärt. Dies sorgt für eine präzise Struktur und eine klare, frische Aromatik. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker Weißwein mit einer intensiven Zitrus- und Grapefruitnase sowie einer erfrischenden, exotisch geprägten Gaumenstruktur.

Farbe: blassgold mit grünen Reflexen  
Rebsorte: Colombard, Gros Manseng  
Charakteristik: frische Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten steigen in die Nase, am Gaumen lebendig mit einer harmonischen Säure, die für Klarheit und Leichtigkeit sorgt, der Nachhall ist langanhaltend und einladend - ein perfekter Begleiter für helle Momente

Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

## Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	5 g/l
Gesamtsäure:	2,9 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Dieser Wein passt hervorragend zu marinierten Garnelen mit Zitronengras und Koriander, deren feine Würze und Zitrusfrische seine lebendige Säure unterstreichen. Ebenso harmoniert er mit Ziegenkäse, verfeinert mit Honig und Walnüssen, da seine fruchtige Frische die cremige Textur des Käses perfekt ergänzt.

Stand: 10.06.2026 08:16 Uhr