

Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gascogne

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Maison Marcellin
Art. Nr.: 404.631

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 100 % Sauvignon Blanc aus der Côtes de Gascogne werden mechanisch gelesen und vollständig entrappt. Anschließend folgt eine 12-stündige Maischestandzeit, um die frischen Fruchtaromen und die feine Struktur des Weins zu intensivieren.

Vor der Gärung erfolgt eine Kaltmazeration, um die Primäraromen zu bewahren. Die temperaturkontrollierte Gärung bei 16 °C erhält die charakteristische Frische und die lebendige Zitrusfrucht des Sauvignon Blanc.

Nach der Gärung wird der Wein mit Bentonit (pflanzlichen Ursprungs) stabilisiert und durch eine tangentielle Filtration geklärt, um eine klare, präzise Struktur zu gewährleisten.

Das Ergebnis ist ein frischer, aromatischer Weißwein mit intensiven Zitrus- und floralen Noten, ergänzt durch exotische Fruchtaromen und eine lebendige Säure, die ihm eine elegante Spannung verleiht.

Farbe: hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Rebsorte: Sauvignon
Charakteristik: im Glas intensive Aromen von Grapefruit und grünen Äpfeln, am Gaumen knackig und mineralisch, begleitet von einer lebendigen Säure, die Frische und Eleganz verbindet, der Abgang ist präzise und

erfrischend – wie ein Spaziergang durch die Weinberge der Gascogne

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Restzucker: 4 g/l

Gesamtsäure: 2,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser Sauvignon Blanc passt hervorragend zu gegrillten Jakobsmuscheln mit Zitronenbutter, deren feine Süße und zarte Textur von seiner frischen Säure perfekt ergänzt werden. Ebenso harmoniert er mit Sommergemüse-Risotto mit Kräutern, da seine lebendige Fruchtigkeit die Cremigkeit des Gerichts ausbalanciert und die frischen Kräuteraromen betont.

Stand: 13.06.2026 10:04 Uhr