Sauvignon - Gros Manseng IGP Côtes de Gascogne

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Maison Marcellin
Art. Nr.:	404.632
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, eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Gros Manseng, werden mechanisch gelesen und anschließend vollständig entrappt. Eine 12-stündige Maischestandzeit sorgt für eine optimale Extraktion der Aromen und verleiht dem Wein seine intensive Frucht.

Vor der Gärung erfolgt eine Kaltmazeration, um die frische Aromatik zu bewahren. Die temperaturkontrollierte Gärung bei 16?18 °C erhält die lebendige Frische des Sauvignon Blanc und die exotischen Fruchtaromen des Gros Manseng. Mit einem Restzuckergehalt von 15 g/L zeigt der Wein eine feine, dezente Süße, die seine Fruchtigkeit betont.

Nach der Gärung wird der Wein durch eine Bentonit-Schönung (pflanzlichen Ursprungs) stabilisiert und mittels tangentialer Filtration geklärt. Das Ergebnis ist ein frischer, aromatischer Weißwein mit Noten von kandierter Zitrone und Steinobst, dessen fruchtiger Charakter von einem leicht süßen Finale abgerundet wird.

Farbe:	hellen Goldgelb mit leichten grünlichen Reflexen
Rebsorte:	Sauvignon, Gros Manseng
Charakteristik:	ein verführerisches Bouquet von reifen Pfirsichen und Honigmelone erfüllt die Nase, am Gaumen zeigt sich eine perfekte Balance aus feiner Restsüße und lebendiger Säure, der Nachhall ist angenehm

	weich und hinterlässt einen Hauch von Sommer
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	15 g/l
Gesamtsäure:	2,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser Wein passt hervorragend zu würzigem Thai-Curry mit Kokosmilch und Zitronengras, dessen exotische Aromen und milde Schärfe von seiner frischen Fruchtigkeit und der dezenten Süße wunderbar ausbalanciert werden. Ebenso harmoniert er mit gebratenen Garnelen in Ingwer-Limetten-Sauce, da seine lebendige Säure die feine Süße der Garnelen unterstreicht und die Zitrusnoten perfekt ergänzt.

Stand: 21.11.2026 01:53 Uhr