



61200415 | 2015

CHÂTEAU GOMBAUDE GUILLOT MAGNUM



Château Gombaude-Guillet

Frankreich
Bordeaux Pomerol

trocken



75% Merlot, 25% Cabernet Franc



92 Punkte James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Chateau Gombaude-Guillet ist seit 1860 in Familienbesitz und liegt mit seinen 7Hektar auf dem Plateau von Pomerol und damit auf dem besten Terroir. In unmittelbarer Nachbarschaft zu Petrus, Château Lafleur und Château Le Pin entsteht ein unvergleichlicher Wein, der eine Symbiose der Kraft von Château Clinet (nebendran) und der Finesse von Château Trotanoy (gegenüber) bildet. Ihre Weine sind ein origineller Ausdruck ihres Terroirs und werden seit 1998 nach den Richtlinien des biologischen Landbaus erzeugt und sind seit 2006 Biodyvin zertifiziert. Damit zählt Gombaude Guillot mit zu den Vorreitern im Pomerol und produziert rassige und ausgewogene Weine, die die Finesse und Komplexität im Herzen des Plateaus von Pomerol vereinen. Raffiniertes, klares Bouquet mit hellen, eleganten dunklen Beerenfrüchten, das natürlich und konzentriert ist. Mittelkräftig mit sehr feinen, geschmeidigen Tanninen und einer wohldosierten Säure. Befriedigende und streichelnde Länge. Ein Juwel!

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Lehm Boden, Sandgesteinsboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung Maischegärung

Reifung im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-01

EAN Flasche / EAN Karton 3760045345906
43760045346475

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Château Gombaude-Guillet
33500 Pomerol