

CHATEAU GOMBAUDE GUILLOT



Château Gombaude-Guillot



Frankreich
Bordeaux Pomerol



trocken



75% Merlot, 25% Cabernet Franc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Chateau Gombaude-Guillot ist seit 1860 in Familienbesitz und produziert rassige und ausgewogene Weine, die die Finesse und Komplexität im Herzen des Plateaus von Pomerol vereinen.

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.

HERKUNFT

Boden Lehm Boden, Sandgesteinsboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung Maischegärung

Reifung im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-01

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Château Gombaude-Guillot
33500 Pomerol

PRODUZENTEN-INFO

Château Gombaude-Guillot ist ein renommierter Weinproduzent, der in der französischen Region Bordeaux beheimatet ist. Das Weingut liegt im Herzen des berühmten Weinbaugebiets Pomerol, das für seine erstklassigen Merlot-basierten Weine weltweit bekannt ist.

Die Geschichte von Château Gombaude-Guillot reicht mehrere Generationen zurück und spiegelt die Hingabe und Leidenschaft der Familie wider, exzellente Weine von höchster Qualität zu produzieren. Das Anwesen von Château Gombaude-Guillot erstreckt sich über malerische Weinberge, die von sorgfältig gepflegten Reben geprägt sind. Die Familie legt großen Wert auf nachhaltige Landwirtschaftspraktiken und respektiert die natürliche Umgebung, um Weine von außergewöhnlichem Charakter und Terroir-Ausdruck zu erzeugen. Die Hauptrebsorte, die auf Château Gombaude-Guillot angebaut wird, ist Merlot, eine Traube, die für ihre geschmeidige Textur und reichen Aromen bekannt ist. Die Winzer von Château

Gombaude-Guillot verstehen es meisterhaft, das Terroir in ihren Weinen einzufangen, wodurch jeder Schluck eine Reise durch die einzigartigen Bodenbeschaffenheiten und klimatischen Bedingungen des Pomerol-Gebiets wird. Die Weinbereitung auf Château Gombaude-Guillot ist von Tradition und Innovation geprägt. Sorgfältige Handlese, sanfte Pressung und eine präzise Temperaturkontrolle während der Gärung tragen dazu bei, die Frische und Finesse der Trauben zu bewahren. Die Weine reifen dann in sorgfältig ausgewählten Fässern aus französischer Eiche, wo sie ihre Komplexität und Struktur entwickeln.