



## Maison Guillot Blanc

### Guillot-Broux

Chardonnay auf französische Art. Hier ein kompromißlos trockenes, französisches Original aus dem mehr oder weniger vergessenen Hinterland Burgunds, dem Maconnais. Aber nicht von totgespritzten Glyphosatböden, sondern von mustergültig bearbeiteten kalkigen biologisch bewirtschafteten Lagen, die schon im Mittelalter von den Mönchen des legendären Klosters von Cluny so geschätzt wurden, wie die berühmten Weinberge Burgunds. Heute ist das Maconnais nur noch Kennern bekannt und für uns Fundgrube erstklassiger Qualitäten. Natürlich ist auch hier alles braun von Glyphosatspritzungen und Biobetriebe muß man mit der Lupe suchen, doch die Region ist im Aufbruch und die Domaine »Guillot-Broux« in Cluzille nicht nur einer der wesentlichen Motoren dieser Entwicklung, sondern sogar der erste registrierte Biobetrieb Frankreichs.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: > 2025+  
Restzucker: 1,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: unfiltriert. Ecocert®, AB®  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Nein  
Vegan: Ja  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3.45

0,75l  
FBU23610



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)