



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
FBU22610



www.weinhalle.de