



61200014 | 2014

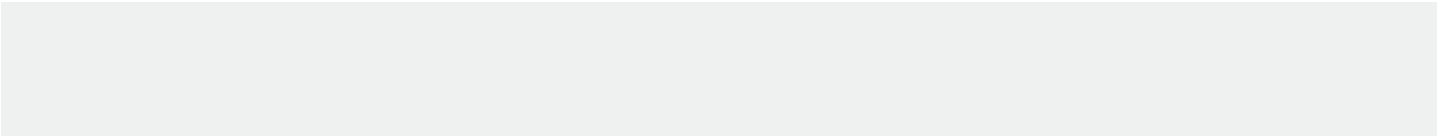
CHÂTEAU GOMBAUDE-GUILLOT



- Château Gombaude-Guillet
- Frankreich
Bordeaux Pomerol
- trocken
- 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
- 93 Punkte James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Das lediglich 7h große Château Gombaude Guillot liegt 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 die Symbiose der Kraft von Château Clinet (nebendran) und der Finesse von Château Trotanoy (gegenüber) bildet. Lediglich 25.000 Flaschen werden jedes Jahr aus über 50 Jahre alten Rebstöcken produziert.



HERKUNFT		INHALT UND NÄHRWERT	
Boden	Lehmboden, Sandgesteinsboden	Allergene und Zusatzstoffe	enthält Ei enthält keinerlei Milch-Allergene
FARBE, GESCHMACK & MEHR		Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Farbe	Rot	Inverkehrbringer	Château Gombaude-Guillet 33500 Pomerol
Gärung	Maischegärung		
Reifung	im Barrique 18 Monate		
ARTIKELDATEN			
Gebinde	6 / 0.750 l		
Verschluss	Naturkorken		
Biokontrollstellennummer	FR-BIO-01		
ANALYSE			
Alkoholgehalt	13.5 %Vol		

PRODUZENTEN-INFO

Château Gombaude-Guilgot 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-Guilgot 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-Guilgot 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-Guilgot angebaut wird, ist Merlot, eine Traube, die für ihre geschmeidige Textur und reichen Aromen bekannt ist. Die Winzer von Château Gombaude-Guilgot 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-Guilgot 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.