bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele

Blanc de Blancs Brut

Blanc de Blancs Brut
Languedoc

Art-Nr.: 12699
Jahrgang: -
Grösse: 75 cl
Appellation: Languedoc
Bewertung: 17.5+5/20 BAP
Ausbau: Flaschengärung - Méthode Traditionnelle
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Serviervorschlag: Kühl - Apéro, Vorspeisen
Traubensorten: Chardonnay
Glasempfehlung: Weisswein oder Flûte
Anbau: Biologisch zertifiziert

26.50 CHF

Die Domaine Guizard ist eines der ältesten Weingüter Frankreichs im gleichen Familienbesitz. Die Familie Guizard baut in Lavérune bei Montpellier Weine im Einklang mit der Natur an. Das Weingut ist in der Umstellung auf volle biologische Zertifizierung ab dem Jahrgang 2021.

In den kleinen Weinbergen werden die weissen Rebsorten Chardonnay, Vermentino und Roussanne angebaut. Bei den roten Sorten Syrah, Grenache, Mourvèdre und Cinsault.

Der Winzer und Kellermeister Damien Babel keltert daraus wunderbare Alltagsweine und Trouvaillen, welche nur in den besten Jahren gemacht werden. Appellationen der verschiedenen Weine sind: Languedoc, Grés de Montpellier, Saint-Georges-d'Orques.

Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen von einer Einzellage ausschliesslich mit Chardonnay. Die Parzelle ist schon seit Jahren biologisch zertifiziert. Nebst dem Weisswein stellt die Domaine einen Méthode Traditionelle - mit Flaschengärung - in kleiner Menge her.

Die Trauben werden in der Nacht gelesen, um die Kühle und Frische zu erhalten. Der sorgfältig gelesene Chardonnay wird kühl abgepresst und natürlich geklärt. Die erste Gärung findet im Stahltank statt. Die zweite Gärung in der Flasche dauert über 10 Monate.

Das Bouquet bringt angenehm frische Aromen mit floralen Noten, Agrumen, Steinfrüchten.

© 2025 Bona aestimare AG | Paradiesli 4
8842 Unteriberg SZ | +41 44 687 18 84 | info@bona-aestimare.ch

Im Gaumen präsentiert sich der biologische Vin Mousseux de Qualité angenehm prickelnd, frisch und ausgewogen. Auch hier schöne Fruchtaromen und wunderbar balanciert als "Brut" - durchaus trocken mit angenehmen Fruchtnoten.

17.5+/20 BAP- jetzt geniessen bis 2023.

© 2025 Bona aestimare AG | Paradiesli 4
8842 Unteriberg SZ | +41 44 687 18 84 | info@bona-aestimare.ch