Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2025+
Restzucker: 1,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: unfiltriert. Ecocert®. AB®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Nein
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.45

0,75l
FBU21611

# Maison Guillot Rouge

## Guillot-Broux

Emmanuel Guillot produziert mit seiner Domaine Guillot-Broux überragende Weine zu erfreulich fairen Preisen. Sie gehören zu den wahren Weinwerten Burgunds. Sein »kleiner« Bourgogne Rouge kommt so charmant und zugänglich auf die Zunge, daß man staunt. Dabei paßt er in keines der beschriebenen Schemata der Rebsorte, leistet sich Eigenart, zeigt seine kalkigen Böden und seine kühle Ostlage, von der er stammt. Ein Pinot Noir, wie er in Deutschland nicht zu finden ist. Bei uns fällt die Rebsorte fruchtiger und süßer aus im Charakter, und ihr Wein kostet in der Regel auch mehr. Seit 2014 hat Emmanuel die Weinbereitung behutsam verändert. Er arbeitet jetzt mit ganzen Trauben, je nach Jahrgang und Stielreife zumindest zum Teil, und verleiht so seinen Pinots mehr Struktur, mehr Frische, mehr Tiefgang. Trocken und präzise im Mundgefühl präsentiert sich sein wichtigster Rotwein im Keller. Der schmückt zahlreiche Weinkarten auf der ganzen Welt, gibt sich transparent in der Farbtönung, duftet expressiv kühl nach roten Beeren, Zimt und Piment und kombiniert schlanke Rasse mit der richtigen Dosis an Körper und Struktur. Präzise zeigt er seinen Rebsorten- und Herkunftscharakter und im Charme kühler, würziger Duftigkeit präsentiert er sich als eigenständiger Typus von Pinot Noir, der nicht mehr sein will, als er ist. Kein Pinot, vor dem man in Knie sinkt, dafür macht er Spaß, belastet den Etat nicht über Gebühr und verdunstet trotzdem so fröhlich wie erfreulich.

K&U
www.weinhalle.de