



Domaine de Valmengaux

Valmengaux

Mitten im unendlichen Reb-See des vergessenen Niemandslandes zwischen Fronsac und Saint Emilion liegt die kleine Domaine »Valmengaux«. Der nur 4 Hektar kleine Bio-Betrieb produziert Realo-Bordeaux, der seine Herkunft unverfälscht im Glas widerspiegelt, ohne Chemie im Weinberg und ohne technische Manipulationen im Keller. Valmengaux steht für handwerkliches Engagement, das über den biologischen Anbau lebendige Böden zum Ziel hat, die den vermeintlichen Nachteil der angeblich weniger wertigen Herkunft durch eine andere, im Mundgefühl sofort spürbare Qualität ad absurdum führen. Der kleine Betrieb begründet so den Schlachtruf »Bordeaux ist tot, es lebe Bordeaux«, denn es sind Winzer wie David Valette und Weine wie Valmengaux, die in Bordeaux für fröhlichen Wandel sorgen.

2016 ist ein exzellenter Jahrgang. Gekellert aus 90% Merlot und 10% Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Von 30-70 Jahre alten Reben. Ein bemerkenswert guter Bordeaux. Ungeschminkt natürlich, entwaffnend ehrlich, stoffig im Mund, kraftvoll konzentriert, saftig und kompakt, geschmeidig und würzig in den Gerbstoffen, die dicht und konzentriert wirken, aber samtig agieren. Kein feiner, eleganter Bordeaux, sondern ein ehrlicher, mundfüllend kraftvoller Bordeaux, der kühl wirkt und sich im Mundgefühl überraschend saftig und prall öffnet, um am Gaumen dann raffiniert ohne die Hitze und den Alkohol des Merlot auszuklingen. Ein Bordeaux, der die Maskerade neuen Faßholzes nicht braucht, weil er so viel Substanz bietet, daß sich seine natürliche Rustikalität in maximal natürlicher Ausstrahlung übersetzt. Sie ist es, die diesen Bordeaux sympathisch und begehrenswert macht. Klein, aber fein.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: Zertifiziert Ecocert® |

Minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,65

0,75l

FBO16005



www.weinhalle.de