

Domaine de Valmengaux »En Jarre«

Valmengaux

Bordeaux wirkt in seiner berühmten Spitze abschreckend. Seine einschlägige Käuferschaft macht einen Bohei um die Weine, als wären es die besten der Welt. Dabei ist Bordeaux auch nur ein Weinbaugebiet unter vielen. Allerdings wurden dort im Weinbau besonders intensiv Pestizide eingesetzt, was für schlechte Presse sorgte. Seitdem leiden die Winzerinnen und Winzer dort heftig unter mangelnder Nachfrage.
Doch auch in Bordeaux gibt es Ausnahmen der Regel ..... die kleine Domaine de Valmengaux ist eine. Biologisch zertifiziert seit 2012, preislich ungemein freundlich, qualitativ herausragend – was will man mehr! Hier aus dem großen Jahrgang 2019 der in einer 500l-Amphore ausgebaute »En Jarre«. Ein hinreissend expressiv duftender kleiner Bordeaux, gekeltert aus 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon von 30-70 Jahre alten Reben. Ein seinen Preis mehr als werter Glücksfall: Tiefgründig fruchtbeladen; durch den Ausbau in der Amphore wunderschöne geschmeidige Gerbstoffe, die intensive Frucht in den Mund spülen; sehr angenehm, weil reif, tiefgründig konzentriert und energiegeladen in fast üppigem Mundgefühl und sich ständig entwickelndem Bukett. Sehr schmackhaft, weniger kompliziert als geradlinig und reintönig. Ein netter kleiner Bordeaux fürs pure Vergnügen.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Zertifiziert Ecocert® | Minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
FBO19010

K&U
www.weinhalle.de