



2018

Chardonnay »Grand Valensac« IGP Pays d'Oc Domaine de Valensac

Die 49 ha große Domaine de Valensac im Süden des Languedoc wird mit Esprit und Engagement von der jungen Edwige Thuillé geleitet, die den Betrieb zu einem Schmuckstück in Sachen Preis/Genuß, aber auch in Zuverlässigkeit und Professionalität gemacht hat.

Ihr Chardonnay »Grand Valensac« ist ihr wichtigster Wein im Portfolio. Er steht auf immerhin 22 ha ihrer Rebfläche und muß alleine schon deshalb buchstäblich grundsolide, ehrlich handwerkliche Qualität garantieren. Und tatsächlich können auch wir uns zu diesem Preis kaum mehr Chardonnay im Glas vorstellen, als uns Edwige hier bietet. Sie hat ihn im Edelstahltank vergoren, legt ihn dann zum biologischen Säureabbau in gebrauchte Barriques, in denen er anschließend auf der Feinhefe bis zur Füllung reifen darf. Ein seriöser Chardonnay, der, einmal geöffnet, übrigens mühelos ein paar Tage auf der Flasche hält, bevor er abbaut. Er schmeckt buchstäblich immer und erfreut mit ausgeprägt reinem Rebsortencharakter. In milder Säure und trocken im Geschmack verteilt er feinen Schmelz im Mund, besitzt angenehm nussigen Charakter mit guter Dichte im Mundgefühl und vermittelt Trinkvergnügen, das auch Kenner zum Staunen bringt. Ein wichtiger Wein für uns, weil zu diesem Preis im Supermarktregal nur Wein steht, der mit allen nur erdenklichen geschmacksverändernden Maßnahmen der modernen Önologie zu dem wurde, was er ist, wogegen hier ein echter Chardonnay aus realem Holzfaßausbau im Glas steht, der auch höhere Ansprüche souverän erfüllt. »Grand Valensac« bietet handwerkliche Qualität zu einem Preis, der den Unterschied zwischen Selbstbedienungsregal und Fachhandel überzeugender demonstriert, als es unsere Worte hier können.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022
Restzucker: 1,1 g/l
Anbau: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Maschinenlese
Dekantieren: Nein
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Nein
Schwefel: Ja
Schönung: Bentonitschönung, filtriert
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,46

0,75l

8,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA18002



www.weinhalle.de