



2016

## Domaine de Valmengaux

### Domaine de Valmengaux

Die kleine Domaine »Valmengaux« liegt im Niemandsland zwischen Fronsac und Saint Emilion. David Valette hat seinen nur 4 Hektar kleinen Bio-Betrieb in den letzten Jahren in Weinen präsentiert, die den Unterschied zwischen den teuren »Blue-Chip-Châteaux« und »einfachem Bordeaux« auf verständliche Dimension eindampfen. Die Arbeit und die Sorgfalt im Detail sind identisch, nur die Herkunft ist eine andere. Hier bestimmen tiefgründige Kalk-Lehm-Böden den Charakter des Weines. Sie gelten als weniger edel und sind deshalb weniger teuer, dafür sind die Weine schon jung mit Vergnügen zu genießen und reifen trotzdem zuverlässig über 7-10 Jahre. Mehr erwartet der Weinfreund aber auch nicht.

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 ausgleichen. Sie begründet den Schlachtruf »Bordeaux ist tot, es lebe Bordeaux«, denn es sind kleine, ambitioniert produzierende Handwerks-Betriebe neuer Generation, die in Bordeaux für fröhliche Urständ sorgen. Winzer wie David Valette, Weine wie Valmengaux.

2016 ist ein exzellenter Jahrgang. Saftig und kompakt in der Wirkung im Mundgefühl, 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 aber kühl wirkt, sich im Mundgefühl prall öffnet, um am Gaumen dann trotzdem raffiniert ohne die übliche Hitze alkoholreicher Merlot auszuklingen. Ein Bordeaux, der die Maskerade neuen Faßholzes nicht braucht, weil er so viel Substanz bietet, daß sich seine natürliche Rustikalität in maximal natürliche Ausstrahlung übersetzt, die Bordeaux wieder ausgesprochen sympathisch und begehrenswert macht. Klein aber fein!

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Lehm & Ton  
Besonderes: Zertifiziert Ecocert® |  
Minimal geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,65

0,75l

**18,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBO16005



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)