

Les Vins Alexander Krossa

Wein als Hobby wurde zur Passion als Alexander Krossa seiner franz. Frau ins Languedoc folgte auf das familiäre Weingut. Ende der 90 ziger Jahre gründete er sein eigenes Unternehmen, um sich ins besondere den Weine aus dem Languedoc-Roussillon zu widmen.

Als Pionier und Visionär bietet er seinen Weingütern weintechnische Kompetenz und viel Erfahrung in der Vermarktung an.

Seine Philosophie: für Kunden im Export ist Know-how bei der Auswahl und Assemblage von Weinen unabdingbar. Ebenso wichtig ist eine permanente Qualitätskontrolle bei seinen Partnern.

Le Domaine de Valensac

Die Domäne Valensac wird von Edwige Thuillé, einer jungen und dynamischen Önologin seit vielen Jahren geleitet.

Dieses Weingut, mit 49 Hektar Weinbergen, liegt ca zehn Kilometer vom Mittelmeer entfernt, mitten im Herzen vom Languedoc-Roussillon. Ein maritimes Klima mit kühler Erde sind ideale Bedingungen für ausgeglichene und frische Weißweine.

Valensac baut die klassischen Rebsorten Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon und Chardonnay (ca 22 Hectar) an, aber auch Rebsorten, die weniger bekannt sind im Languedoc, wie Petit Manseng, Riesling oder auch Petit Verdot. Das gibt den Weinen der Domäne eine besondere Originalität.



VALENSAC
— le Domaine —

Grand Valensac

PAYS D'OC
Indication Géographique
Protégée

Terroir : Sandhaltige Lehmböden

Cépage : **CHARDONNAY**

Vinifikation :

Für dieses Cuvée wurden die besten Parzellen ausgewählt. Die Trauben wurden mit optimalem Reifegrad in der Nacht geerntet, der pneumatisch gepresste Traubensaft wird durch Kälte natürlich geklärt.

Ein Teil des Traubensaftes wird in französischem Holz vinifiziert und auf feiner Hefe 6 Monate ausgebaut. Ungefähr 60 % davon fließen in das Cuvée Grand Valensac ein. Dieser im Barrique ausgebaute Wein vollzieht ebenfalls seine malolaktische Gärung.

Verkostung :

Brillante goldgelbe Farbe ; intensiv und komplex in der Nase mit Aromen von weissen reifen Früchten, Honig und getrockneten Früchten ; rund im Mund mit angenehmer Frische, und Noten von Honig und weissen Blumen, harmonisch und Frisch im Abgang.

Empfehlung : Fisch, Geflügel und weisses Fleisch, aber auch zu Käse wie Cantal, Comté... trinkt sich ebenfalls gut zum Apéritif.

Service : 14°C