

## **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 Visonär 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 permante 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 martimes 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 —

## **MERLOT**

**PAYS D'OC**  
**Indication Géographique Protégée**

**Terroir :** sanddhaltige Lehmböden mit teilweise versetzten stein- und kalkhaltige Lehmböden

**Rebsorte :** MERLOT

**Vinifikation :**

4 Tage kalte Mazeration ; danach traditionelle Gärung von ca 23 Tagen ; pneumatisches Pressen der Maische; die Pressweine werden getrennt verarbeitet; nur ein kleiner Prozentsatz wird für die endgültige Assemblage verwendet, um die Struktur und Komplexität zu erhöhen.

**Verkostung :** schöne rote Farbe mit blauen Nuancen. Die Nase ist aromatisch und duftet nach roten reifen und marmeladigen Früchten. Im Geschmack vollmundig mit sanften Gerbstoffen und viel Saftigkeit, im Abgang Noten von schwarzer reifen Kirschen und roten Waldfrüchten.

**Empfehlung :** Ideal zu Fleisch ( auch gegrillt)mit einer Brise von Fleur de Sel oder zu Parmentier de Canard Confit.

**Service :** 17/18°C