



La Grange, Rondeur Appassimento, IGP Pays D'OC, 2018, Süd-Frankreich

Frankreich - Süd-Frankreich

Ein herrlich komplexer aber auch enorm zugänglicher Wein - im Appassimento-Verfahren hergestellt.

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 14,5%

Enthält Sulfite

€ 11,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,75

Artikel: 2018 Rondeur Appassimento IGP Pays D'OC La Grange

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Süd-Frankreich, Languedoc, Gabian

Klassifizierung: IGP

Erzeuger: La Grange

Rebsorte: 40% Grenache, 35% Syrah, 25% Mourvedre

Beschreibung: Dunkles Rot mit Ziegelroten Reflexen im Glas. Verführerisches und leicht geheimnisvolles Bouquet mit Noten nach dunklen Früchten, vor allem schwarze Johannisbeeren in einer Melange mit frisch gehackten Rosinen sowie einem Hauch von Rosmarin und Thymian dienen als Untermauerung. Dann ganz fein im Hintergrund kommt die Pfefferwürze des Syrah zur Geltung sowie eine feine Note des gekonnten Barriqueausbaus: Vanille, etwas Tabak und Milkschokolade. Am Gaumen setzt sich die Kombination aus Frucht, dezenter Süße und Würze spielerisch und beeindruckend fort. Vor allem ist hier das weiche und feine Tannin zu nennen, welches dem Wein Rückgrat verleiht und die verschwenderische Fülle an dunkler Frucht einfängt. Zwetschge, Himbeere, Blaubeere umhüllt von der Würze der Garrigue. Hier zeigt sich einfach das Lagenpotential alter Reben auf La Grange. Ein herrlich komplexer aber auch enorm zugänglicher Wein.

Alkohol: 14,5%

Restzucker: 17 g/l

Säure: 2,9 g/l

Serviervorschläge: Als Begleiter zu einer Käseauswahl, allem Gegrillten oder einer typisch südfranzösischen Wurstplatte.

Der Rondeur (Sonnenuhr) erzählt eine Geschichte voller Sonne, Licht und Wärme. Denn davon gibt es in seiner Heimat dem Languedoc im südlichen Frankreich reichlich. Das Licht dieser sonnenverwöhnten Region ist in den Trauben der typisch südfranzösischen Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre, kurz GSM, eingefangen. Neben diesem sehr klassischen Cuvée enthält der Wein eine ganz andere, mutige Komponente, denn er ist nach dem Appassimento-Verfahren hergestellt! Die Trauben erst zu ernten, wenn die Beeren bereits angetrocknet sind hat in Italien große Tradition und einige der besten und teuersten Weine hervorgebracht. In Frankreich aber ist das völlig unüblich. „Und das hat bestimmt einen guten Grund...“ dachten man sich bei La Grange. „...oder doch nicht?“. Die Idee reifte bereits seit einiger Zeit in den Köpfen und als 2017 das Wetter so viel Sonne brachte, war klar: „Das ist die Chance, wir müssen sie ergreifen!“ Gezielt wurden die Lagen ausgesucht, in denen die Trauben stets gesund ausreifen. Mit viel Geduld und unter ständiger Beobachtung ließ man die Trauben an den Rebstöcken so lange reifen, bis sie anfangen zu trocknen. Die auf natürliche Art und Weise konzentrierten Trauben wurden per Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Nach dem Vergären der einzelnen Lagen entstand die Cuvée, die dann zum Ausbau in Barrique-Fässer gelegt wurde. Das Ergebnis ist beeindruckend und noch besser als man zu glauben gewagt hatte und so entschied man sich auch in 2018 nach diesem Verfahren einen Wein zu produzieren. Rondeur ist ein mutiger Wein, der in seiner Form in Frankreich einzigartig ist.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Datenblatt : La Grange

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: La Grange SARL

Anschrift: Route de Fouzilhon, 34320 Gabian, Frankreich

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.07.2020