

Rondeur Rouge Appassimento / Domaine La Grange



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Gabian / AOP Languedoc Pézenas (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Grenache, Syrah, Mourvèdre (ca. 30-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	35 - 40 hl / ha, Handlese / Terra Vitis (HVE Stufe 3)
Ausbau:	während 12 Monaten in neuen Barriques und Barriques von drei Jahren.
Produktion:	70'000 Flaschen jährlich.
Auszeichnung:	noch ausstehend.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Dunkles Rubinrot mit glitzernden ziegelroten Reflexen.

Nase:
Sehr elegant und betörend. Ein ungewöhnliches Bouquet unterstreicht die Hand der Önologen: Schwarze Johannisbeeren und frisch gehackte Rosinen, dazu würzige Noten von Rosmarin und Thymian in Kombination mit Pfeffer – wirklich spannend! Frankreichs typische südliche Attribute sind perfekt eingefangen.

Mund:
Ein wunderbar fruchtiger und verführerischer Auftakt betört die Sinne und lässt einem leicht den Zugang zu diesem edlen Tropfen finden. Am Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch und kraftvoll. Am Gaumen zeigt sich eine dezente Süsse. Feine Aromen von Himbeer- und Blaubeeren und vor allem Johannisbeeren verbinden sich in einer gut ausgewogenen Melange mit den typisch würzigen Noten der Garrigue. Eine Cuvée mit offensichtlicher Eleganz, die Tannine bereits gut eingebunden und einer angenehmen Frische im Abgang.

Nicht umsonst hat sich das Weingut «La Grange» von Renate und Rolf Freund einen Namen für die spannendsten Weine im Languedoc geschaffen. In einer paradiesischen Umgebung Südfrankreichs keltern sie mit dem Wissen hochdotierter Önologen und im Einklang mit der Natur – sie sind HVE Stufe 3 zertifiziert, der höchsten Stufe für nachhaltiges Wirtschaften – unverwechselbare Weine. So auch den «Rondeur Appassimento», eine klassische Cuvée mit einer mutigen Komponente: Sie ist im Appassimento-Verfahren hergestellt, welches aus Italien bestens bekannt ist. Die Trauben werden erst geerntet, wenn die Beeren bereits angetrocknet sind, der Zuckergehalt somit höher und die Weine so noch dichter und konzentrierter sind. Der Rondeur-Gedanke funktioniert auch in der französischen Interpretation hervorragend!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, ein herrlicher Begleiter zu einer Käseauswahl, zu grilliertem Fisch und Fleisch mit Gemüse oder zu einer typisch südfranzösischen Wurstplatte!

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!