

Rondeur Réserve Appassimento / Domaine La Grange

Herkunft:	Gabian / AOP Languedoc Pézenas (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	85 % Caberneut Sauvignon, Syrah (ca. 30-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	20 hl / ha, Handlese Terra Vitis (HVE Stufe 3)
Ausbau:	während 12 Monaten in Barriques von zwei Jahren ausgebaut.
Produktion:	limitierte Auflage von <u>nur</u> 3'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Dichtes Rubinrot mit ziegelroten, glänzenden Reflexen.

Nase:

Mögen Sie den Duft von reifen Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren? Das Bouquet lässt Ihnen sämtliche dunkle Früchte vor Augen erwachen: Brombeere, Johannisbeeren, Zwetschgen und Maulbeeren. Dazu Pflaumen und Rosinen, welche den dichten Geschmack noch intensivieren. Dazu gesellen sich mineralisch kühlere Noten wie Waldboden, Pfeffer und die typisch südlichen Garrigue-Kräuter. Ein wenig Zimt, Pfeffer und Schokolade runden den intensiven Geschmack ab. Ein Wort dazu? – traumhaft!

Mund:

Dem Paradies so nah: dies beschreibt den Antrieb der Önologen des Domaine La Grange. Mit der Cuvée «Rondeur Réserve Appassimento» sind sie dem lukullischen Paradies auf jeden Fall sehr nahe! Dieser kraftvolle und harmonische Rotwein zeigt gut ausbalancierten Strukturen. Er vereint gekonnt eine Mischung aus dichtem, feinkörnigem Stoff sowie einem fruchtig samtigen Schmelz erster Güte. Genuss steht an erster Stelle: zurücklehnen, einen Schluck trinken und die Aromenexplosion auf sich zukommen lassen und geniessen. Mit feinem Gespür haben die Önologen beim «Rondeur Réserve Appassimento» die Süsse mit den Garrigue-Gewürzen eingefangen, ein wenig Lakritz und Pfeffer dazugetan, so dass neue mineralische Facetten dazukommen, auch für den langanhaltenden und eindrucksvollen Abgang eine Freude.

Das Appassimento-Verfahren, die Trauben erst zu ernten, wenn die Beeren bereits angetrocknet sind, hat in Italien einige der besten und teuersten Weine hervorgebracht. Die vom La Grange-Team noch verfeinerte Variante, die Trauben am Stock zu drehen und sie damit von der Flüssigkeitszufuhr zu trennen und den Trocknungsprozess zu beschleunigen, führt zu einer ausserordentlichen Trouvaille, die mit viel Kraft und Finesse gesegnet ist. Ein mystischer Wein mit dem gewissen Dreh!

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu herzhaften Wildgerichten und Carré d'agneau und Käse, aber auch zu diversen Süssspeisen in Kombination mit Schokolade und dunklen Früchten.

Ausschanktemperatur: 17 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!